

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

LE COMMERCE
DU
BÉTAIL ET DE LA VIANDE
EN FRANCE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

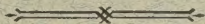
présentée et soutenue le Mercredi 4 Février 1914, à 13 heures 1/2

PAR

MARCEL BAUDIER

Président : M. HITIER, PROFESSEUR.

Suffragants : { MM. PERREAU, PROFESSEUR.
RIST, AGRÉGÉ.



CHARLEVILLE
TYPOGRAPHIE ET LITHOGRAPHIE A. ANCIAUX
37, RUE DE L'ARQUEBUSE ET RUE DE CLÈVES, 18

—
1914



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41549909_0027

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

LE COMMERCE
DU
BÉTAIL ET DE LA VIANDE
EN FRANCE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

présentée et soutenue le Mercredi 4 Février 1914, à 13 heures 1/2

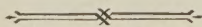


PAR

MARCEL BAUDIER

Président : M. HITIER, PROFESSEUR.

Suffragants : { MM. PERREAU, PROFESSEUR.
RIST, AGRÉGÉ.



CHARLEVILLE

TYPOGRAPHIE ET LITHOGRAPHIE A. ANCIAUX

37, RUE DE L'ARQUEBUSE ET RUE DE CLÈVES, 18

1914

La Faculté n'entend donner aucune approbation
ni improbation aux opinions émises dans les thèses ;
ces opinions doivent être considérées comme propres
à leurs auteurs.

LE COMMERCE DU BÉTAIL ET DE LA VIANDE

EN FRANCE

INTRODUCTION

La hausse comme la baisse des cours a toujours été un sujet d'études pour les économistes et les publicistes. La période de hausse, qui dure depuis 1900, a été tout particulièrement étudiée, surtout en ce qui concerne les produits agricoles. La question de la viande a peut-être, plus que tout autre, donnée lieu à des études, mais surtout à des polémiques entre intérêts divergents.

C'est l'ensemble des questions soulevées par la hausse des cours de la viande et par les polémiques quelle a amenées que nous voulons étudier ici. Nous l'avons fait sans esprit de parti pris, tenant compte, dans la mesure du possible, de tous les intérêts en cause, évitant les exagérations qu'amène toute polémique et les espoirs exagérés que donnent certains projets de réforme.

Avant d'entrer dans l'examen de toutes ces questions, nous devons remercier toutes les personnes qui ont bien voulu nous fournir les renseignements que leur profession ou leur situation leur permettait de donner. Nous devons

rendre hommage à l'esprit de modération qu'ils ont toujours montré en nous renseignant sur des opinions qu'ils ne partagent pas ou sur des projets qu'ils désapprouvent.

Cet esprit de modération nous avons essayé de le donner à notre travail et, si nous y sommes parvenus, c'est surtout à M. Rollin et à M. J. Le Conte que nous le devons; nous les en remercions tout particulièrement.

CHAPITRE PRÉLIMINAIRE

LA HAUSSE DU PRIX DE LA VIANDE

LES CAUSES

Le cours de la viande ne peut être pratiquement saisi qu'à deux moments : lorsque l'animal entre chez le boucher ou charcutier à l'état de bête entière, ou lorsqu'il en sort découpé en morceaux au gré des acheteurs. Ces deux cours sont en principe identiques : le boucher qui achète l'animal entier, l'achète vivant, à tant la pièce, ce qui correspond à tant le kilogramme de viande qu'il retirera de l'animal (cours coté), mais en plus, il a, pour son travail, ses frais et son bénéfice, le cuir et les abats, c'est-à-dire le cinquième quartier. Le prix de vente total des différents morceaux correspond en général à un prix légèrement supérieur à celui obtenu par le premier procédé.

Nous examinerons les cours du kilogramme de viande nette, animal sur pied, c'est là la méthode la plus simple et la plus pratique : les cours sont donnés régulièrement et l'on évite les divergences d'appréciation sur la proportion de tel ou tel morceau, la perte au découpage, etc.

Ce mode de fixation des cours peut paraître étrange, les animaux étant vendus le plus souvent à la tête; mais il faut dire que les négociants en bestiaux et les bouchers apprécient, en général, d'une façon très précise le poids vif d'un animal et le rendement, c'est-à-dire la proportion de viande et d'abats.

Nous n'avons plus maintenant, semble-t-il, qu'à comparer les cours, et, cependant, c'est là que la difficulté commence. Les cours de la viande, comme ceux de toutes les denrées agricoles, surtout lorsque la conservation est difficile, varient beaucoup d'une année à l'autre, les accidents climatiques, les épizooties ont une très grande influence. Suivant que l'on prend comme point de comparaison telles ou telles années, on arrive à des résultats très différents dans la mesure de l'ampleur de la hausse

Nous allons examiner, d'après M. Rollin, quelles ont été, depuis 1889, les causes qui ont pu, pour chaque catégorie de bétail, modifier sensiblement les cours.

Gros bétail. — Depuis 1881 nous sommes sous un régime protecteur qui a amené la hausse des cours et favorisé le développement de la production. Dès 1889 nous nous suffisons à nous même et le cours est normal. Mais l'augmentation de consommation, en 1889, année de l'exposition universelle, l'interdiction de l'importation pour des raisons sanitaires, amènent une hausse. — Le tarif de 1892, fixant les droits de douane à 10 francs les cent kilos vif pour les bœufs, vaches et taureaux, et à 25 francs les cent kilos pour la viande fraîche de bœuf, devait amener une nouvelle hausse. La sécheresse, en 1892 et surtout en 1893, oblige les éleveurs à se défaire à vil prix d'une grosse partie de leur bétail et les cours

s'effondrent. La réduction du troupeau amène des prix élevés qui diminuent peu à peu sous l'effet d'une production de plus en plus intense, et en 1899, nous retrouvons le cours normal de 1889.

En 1900, malgré l'augmentation de consommation due à l'exposition universelle, la sécheresse, puis la fièvre aphteuse amènent la baisse. Le troupeau se reconstitue peu à peu ; mais, en 1905 et 1906, la sécheresse, puis une reprise avec intensité de la fièvre aphteuse amènent la baisse, suivie d'une hausse en 1907. En 1910, l'apparition des Allemands sur nos marchés amène une nouvelle hausse. En 1911, la fièvre aphteuse chasse les acheteurs étrangers et fait baisser les cours.

En ce qui concerne le veau, les observations à présenter sont à peu près les mêmes, en tenant compte toutefois, que la qualité a plus d'importance que pour le gros bétail.

Moutons. — En 1889, le régime douanier de 1881 n'avait pas encore produit son effet, nous étions liés jusqu'en 1892 par des traités de commerce permettant l'importation en France des viandes moyennant un droit de 3 francs par 100 kilos. Ce droit étant de beaucoup inférieur au droit de 5 francs sur le mouton vivant, l'étranger a importé des moutons abattus.

En 1892, lors de la mise en vigueur du nouveau tarif, les cours sont bas. Mais le droit de 15 fr. 50 les cent kilos vifs sur le mouton et de 32 francs les cent kilos sur la viande de mouton, la prescription du découpage en quartiers, vont tendre à faire disparaître rapidement l'importation étrangère. Ce n'est que dans ces toutes dernières années que le résultat a été complètement obtenu. Enfin, nous devons signaler qu'en 1910 la cachexie

aqueuse, due à l'humidité, a fait de grands ravages dans les troupeaux et qu'il y a là une cause de perturbation dans les cours.

Porcs. — Il s'agit là d'une viande dont la production, par suite de la prolificité de l'espèce, peut être rapidement augmentée. La consommation croissante ayant fait hausser les prix en 1894, la production a pu très rapidement satisfaire aux besoins, elle les a même dépassés. ce qui amène, en 1896 et 1897, l'avisement des prix. L'importance de la production et les cours à l'étranger sont les facteurs déterminants du cours en France et du mouvement d'importation ou d'exportation.

En 1902 et en 1906, nous envoyons des porcs en Allemagne. En 1907 et 1908, c'est la Hollande qui nous en envoie. En 1910, nous en fournissons à la Hollande et à l'Allemagne; mais la récolte de pommes de terre ayant été faible, on a sacrifié beaucoup de jeunes porcs; les prix ont haussé en 1911 et d'autant plus haussé que la fièvre aphteuse régnant en Hollande, les importations ont été interdites (1).

Nous prendrons comme points de comparaison les années 1900 et 1912, la première, comme présentant un cours normal, la dernière parce que l'année est sensiblement normale, sans accidents climatériques ou épizooties très marqués.

(1) Pour plus de détails, voir les articles de M. Marcel Vacher et de M. Rollin dans le *Bulletin des Séances de la Société Nationale d'Agriculture de France*.

Voici quels sont, d'après M. H. Rollin, les cours du marché de la Villette depuis 1890 :

	GROS BÉTAIL		MOUTONS		VEAUX		PORCS (1) (Poids vifs)	
	1re qualité	3e qualité	1re qualité	3e qualité	1re qualité	3e qualité	1re qualité	3e qualité
1890 à 1895 (moyenne)	1.58	1.12	2.06	1.49	1.98	1.44	1.00	0.90
1895 à 1900 (moyenne)	1.46	1.06	1.95	1.34	1.97	1.34	0.95	0.84
1900	1.40	0.92	1.98	1.26	1.92	1.14	1.12	0.88
1901	1.46	0.98	2.00	1.40	2.02	1.28	0.98	0.88
1902	1.42	1.02	2.06	1.52	2.02	1.38	1.04	0.96
1903	1.50	1.14	2.20	1.64	2.02	1.52	1.00	0.94
1904	1.48	1.14	2.12	1.66	2.00	1.52	0.94	0.82
1905	1.53	1.23	2.12	1.50	1.98	1.43	1.04	0.92
1906	1.47	1.09	2.06	1.45	2.10	1.39	1.16	1.05
1907	1.65	1.16	2.30	1.62	2.40	1.56	1.30	1.03
1908	1.60	1.16	2.26	1.76	2.20	1.78	1.24	1.18
1909	1.60	1.18	2.20	1.78	2.12	1.64	1.04	0.98
1910	1.70	1.25	2.30	1.75	2.30	1.60	1.12	1.02
1911	1.81	1.42	2.43	1.88	2.47	1.75	1.41	1.29
1912	1.81	1.45	2.47	1.89	2.40	1.67	1.46	1.38

(1) Pour calculer le prix de la viande nette il suffit d'ajouter un quart du prix de la viande au poids vif (rendement moyen 75 %).

La hausse serait donc pour le gros bétail de 21% en première qualité et de 54% en troisième qualité. Il y a là une différence considérable qu'il faut expliquer. Elle tient, pour une très large part, à ce que la troisième qualité de 1911 est de beaucoup supérieure à celle de 1900. Le changement s'est produit en 1908, à la suite des mesures prises par l'autorité militaire pour assurer aux soldats une nourriture plus saine. Les prix ayant été relevés, l'armée a exclu, pour son approvisionnement, toutes les bêtes dites « de fourniture » et parquées en un endroit spécial du marché de la Villette, désigné « Cimetière de l'Est ». Ainsi, les vaches étiques qui encombraient jadis le marché de la Villette, ont à peu près disparu et les prix de la troisième qualité se sont relevés d'une façon considérable. Pour le veau, la hausse de 28% en première qualité atteint 53% en troisième qualité. Pour le mouton, elle est respectivement de 22% et 41 % et pour le porc, de 26 % et 35 %.

En résumé, abstraction faite des causes particulières, la dernière qualité a haussé notablement plus que la première ; c'est dire qu'en face de la hausse, les bouchers ont préféré maintenir leurs prix dans la mesure du possible et diminuer la qualité. Il ne faut pas ici tomber dans l'exagération ; il est nécessaire de tenir compte de ce fait que l'élevage est en progrès et améliore sans cesse la qualité des animaux, ce qui diminue la différence entre les diverses qualités.

Enfin, nous devons signaler que la hausse est en réalité plus réduite que celle que nous indiquons. Le cours tel qu'il est établi à la Villette tient compte de la valeur des abats et du cuir, or ces produits ont subi une hausse bien plus considérable que la viande

et cette hausse vient, en réalité, diminuer la hausse de la viande.

Pour les cuirs, l'augmentation est particulièrement importante dans toutes les catégories :

Voici, d'après *La Boucherie en gros de Paris*, l'augmentation de 1887 à 1911 :

Les 50 kilogrammes.

	1887	1890	1900	1904	1908	1911	Augmen- tion
Gros bœufs.	41.89	47.41	45.42	52.73	51.34	70.18	67 %
Moyens bœufs.	39.90	43.55	45.48	52.98	50.52	67.42	68.8 %
Petits bœufs	38.07	33.93	41.74	46.93	46.30	59.27	55 %
Vaches lourdes	42.79	39.10	44.30	51.15	50.05	64.69	51 %
Vaches légères	43.08	37.76	44.44	48.81	48.56	60.50	41 %
Taureaux...	33.65	38.46	38.59	43.59	40.97	58.68	74 %
Veaux moyens.	57.01	57.96	70.45	85.07	97.78	108.03	89 %
Veaux légers.	63.75	63.60	78.67	91.50	99.49	112.29	76 %
Veaux ext.-lég.			55.82	68.99	70.23	85.90	54 %

Ce sont là des augmentations de plus de 50 %. En 1912, les prix sont encore plus élevés et l'augmentation des armements fera encore hausser sensiblement les prix.

D'autre part, les cours élevés de la période actuelle ne sont pas des prix tout à fait exceptionnels ; les graphiques dressés par M. H. Rollin, nous montrent que

le cours moyen du gros bétail qui est, en 1910, de 1 fr. 70 le kilogramme, était de 1 fr. 69 en 1894. Pour le mouton, 2 fr. 31 en 1907 et en 1910, contre 2 fr. 16 en 1890. Pour le veau, 2 fr. 40 en 1907, contre 2 fr. 24 en 1894. Pour le porc, 1 fr. 30 en 1907, contre 1 fr. 20 en 1894. Nous avons considéré une période de baisse comme point de départ et une période de hausse comme point d'arrivée, il faut tenir compte de ce fait ; mais dans quelle mesure ? M. Rousseau (1) estime qu'il est raisonnable pour avoir une bonne et juste moyenne de l'augmentation des cours, de la diminuer de moitié. M. Rousseau réduit ainsi la hausse de 16 à 17 % pour les gros animaux de boucherie ; 12 à 13 % pour les veaux ; 13 % pour les moutons et 12 % pour les porcs. Nous croyons cette réduction exagérée : elle suppose que le cours de ces dernières années est un cours exceptionnel et qu'une baisse ne tardera pas à se produire. Seul, l'examen des causes de la hausse peut nous permettre une opinion sur ce point, et cet examen, selon nous, montre qu'une baisse sensible est peu probable et peut-être même que les prix n'ont pas encore atteint leur maximum.

A titre de comparaison, nous donnerons les chiffres obtenus par M. Rousseau, pour la ville de Reims. Ils concordent assez exactement avec ceux que nous avons obtenus, bien qu'il ait employé un procédé un peu différent (1).

(1) *Revue pratique des Abattoirs et de l'Inspection des Viandes et Comestibles*. — Novembre et décembre 1910, janvier 1911.

Voici, telle qu'il les donne, les mercuriales du marché de Reims : elles sont établies sur les mêmes bases que celles du marché de la Villette et si les prix sont en général plus bas, c'est, qu'à Reims, la bonne deuxième qualité de la Villette passe souvent en premier choix.

ANNÉES	PRIX DU KILO DE VIANDE DE 1886 à 1910					
	Taureaux	Bœufs	Vaches	Veaux	Moutons	Porcs
1886	0.98	1.57	1.42	1.76	1.61	1.31
1890	1.39	1.62	1.53	1.91	2.10	1.29
1891	1.29	1.60	1.53	1.97	1.90	1.19
1892	1.43	1.51	1.42	1.66	1.90	1.14
1893	1.04	1.46	1.32	2.06	1.70	1.23
1894	1.45	1.63	1.52	2.14	2.05	1.46
1895	1.36	1.63	1.54	2. » »	2. » »	1.45
1896	1.28	1.50	1.40	1.64	1.90	0.94
1897	1.17	1.45	1.35	1.77	1.73	1.07
1898	1.09	1.32	1.21	1.85	1.70	1.38
1899	1.11	1.37	1.24	1.74	1.80	1.38
1900	1.02	1.37	1.19	1.70	1.80	1.21
1901	1.12	1.40	1.28	1.92	1.85	1.22
1902	1.13	1.42	1.35	1.90	2. » »	1.30
1903	1.28	1.50	1.43	1.98	2.15	1.21
1904	1.32	1.51	1.43	1.87	1.95	1.14
1905	1.22	1.48	1.38	2.03	1.93	1.31
1906	1.20	1.45	1.34	2.12	1.94	1.50
1907	1.28	1.50	1.45	2.40	2.10	1.60
1908	1.41	1.61	1.54	2.22	2.40	1.40
1909	1.39	1.58	1.50	2.03	2.05	1.25
1910	1.40	1.60	1.54	2.33	2.20	1.60

La comparaison des cours les plus hauts et les plus bas, donne le tableau suivant :

	TAUREAUX	BOEUFs	VACHES
Cours minima.....	1.04	1.46	1.32
Cours maxima.....	1.45	1.63	1.54
Différence %.....	40	34	14

	VEAUX	MOUTONS	PORCS
Cours minima.....	1.85	1.70	1.23
Cours maxima.....	2.33	2.20	1.60
Différence %.....	25	26	24

et M. Rousseau, observant que ce sont là des cours extrêmes, diminue l'augmentation de moitié, c'est beaucoup et, en diminuant seulement de un tiers ou un quart, nous retrouvons sensiblement des chiffres identiques à ceux que nous avons obtenus.

*
* * *

Avant de passer à l'examen des causes de la hausse, si nous examinons les mercuriales des marchés étrangers, nous constaterons une hausse générale des prix. Nous constaterons que de tous les pays d'Europe, la France est peut-être le plus favorisé.

Voici d'après M. Martel (1) les prix pratiqués sur le marché d'Anderlecht-Cureghem, qui alimente Bruxelles et fixe les cours pour la Belgique.

ANNÉES	BOEUF et BOUVILLONS	VACHES et GENISSES	TAUREAUX et TAURILLONS	VEAUX	MOUTONS	PORCS
1900	1.56	1.35	1.35		1.50	1.19
1901	1.55	1.36	1.36		1.50	1.34
1902	1.55	1.35	1.35	1.55	1.51	1.42
1903	1.47	1.38	1.38	1.72	1.65	1.34
1904	1.42	1.32	1.32	1.70	1.55	1.23
1905	1.45	1.35	1.35	1.70	1.62	1.38
1906	1.44	1.34	1.34	1.85	1.61	1.58
1907	1.55	1.45	1.45	1.94	1.66	1.48
1908	1.55	1.45	1.45	1.95	1.60	1.45
1909	1.50	1.40	1.40	1.85	1.45	1.60
1910	1.53	1.43	1.43	2.03	1.56	1.68

Nous avons négligé la cote officielle qui donne pour la première qualité des prix trop élevés. Au lieu de donner le prix moyen de la première qualité, la cote donne le prix de l'animal vendu le plus cher. Les prix que donne M. Martel sont ceux de la qualité moyenne qui sont sensiblement égaux à ceux du marché français. Par contre, les prix de la belle viande sont sensiblement plus élevés qu'en France, et les négociants belges, lorsqu'ils viennent en France, n'achètent que du bétail de choix, le seul avantageux pour eux.

En 1910, en Allemagne, à Berlin, Munich, Stuttgart, Cologne, Francfort, Strasbourg, Metz, le kilogramme de

(1) Abattoirs et marchés aux bestiaux. — *L'Industrie des Abattoirs*, chez Dunod et Pinat.

viande, en première qualité, atteint les prix de 2 fr. 20 et même 2 fr. 40. Certes, l'Allemagne est depuis longtemps réputée le pays de la viande chère, et il a fallu d'énergiques protestations pour obtenir, malgré les résistances des agrariens, la levée momentanée des mesures sanitaires rendant pratiquement impossible l'entrée du bétail étranger en Allemagne.

D'après la feuille d'information du Ministère de l'Agriculture, du 2 avril 1912, les prix auraient été les suivants au marché de Stuttgart :

Prix du kilogramme en pfennigs (1 cent. 25).

	1905-1909	1910	1911
Bœufs	162,6	176,6	184,9
Taureaux	137,2	155,6	164,5
Jeunes taureaux.....	110,6	115,4	118,8
Jeunes bœufs et vaches ..	156,8	172,3	181,6
Veaux	175,2	195,5	197,4
Porcs.....	133,8	138,7	124,4

En Suisse, l'augmentation est aussi très considérable. Voici les chiffres que donne le Bureau des Paysans pour la période 1889-1909 (indice 100 pour l'année 1900) :

	1889-1891	1900	1907	1909
Bœuf gras.....	96	100	116	122
Veau gras.....	89	100	123	125
Mouton	96	100	115	117
Porc.....	110	100	118	118

soit une augmentation de 24 % pour le bœuf, 25 % pour le veau, 17 % pour le mouton, 18 % sur le porc.

A Bâle, le cours du bœuf de première qualité est depuis longtemps de 2 fr. à 2 fr. 10 le kilogrammes de viande, écrit M. H. Rollin (1).

En Italie, continue M. Rollin, le prix monte de janvier à septembre 1910, à Rome de 1 fr. 70 à 2 fr. 10 ; à Milan de 1 fr. 85 à 2 fr. 20 et ainsi de suite dans la plupart des villes de ce pays.

Il Corriere di macelli (2) donne le tableau suivant du prix de la viande à Rome, aux 100 kilogrammes, poids mort.

ANNÉES	GROS BÉTAIL de Toscane, Marche et Ombrie	GROS BÉTAIL de Sardaigne et autres provenances	VEAUX
1901	De 90 à 175	De 90 à 125	De 120 à 200
1902	70 140	90 127	120 210
1903	70 140	90 127	130 210
1904	115 165	110 140	140 230
1905	120 150	115 145	150 225
1906	140 185	115 160	150 240
1907	150 182	125 165	160 225
1908	160 190	138 175	170 250
1909	150 190	120 165	175 260
1910	170 210	145 180	180 280

L'Angleterre, elle aussi, subit cette même hausse malgré la liberté d'introduction du bétail vivant, de la viande congelée ou réfrigérée.

(1) *Bulletin de la Société Nationale d'Agriculture de France.*

(2) 1912, p. 135.

Les chiffres suivants extraits des *Labours statistics* (1) et portant sur les prix de gros et de détail, en donnent une idée très précise

Année 1900. — Indice 100.

ANNÉES	BŒUF		MOUTON		PORC	
	Gros	Détail	Gros	Détail	Gros	Détail
1900	100	100	100	100	100	100
1901	94.8	101.9	94.4	105.3	112.8	102.2
1902	101.7	107.5	95.8	101.8	126.4	105.3
1903	96.6	104.4	97.2	105.7	126.5	101.1
1904	94.8	100.9	98.6	105.3	112.8	101.2
1905	94.8	98.7	98.6	105.7	111.3	98.2
1906	94.8	98.7	102.8	103.7	126.6	101.5
1907	96.6	101.6	102.8	105.9	132.5	99.6
1908	98.3	108.4	98.6	106.1	122.0	96.9
1909	101.7	107.9	88.9	101.8	143.0	99.9
1910	105.2	113.5	97.2	104.4	166.1	105.2

En Russie, de 1905 à 1910, la viande de boucherie de première qualité est montée de 5 roubles 22 à 6 roubles 39 et celle de seconde qualité de 4 roubles 28 à 5 roubles 01 le poud.

(1) 1911, p. 128 et 135.

En Prusse, de 1900 à 1912, la majoration atteint près de 37 centimes par kilogramme pour la viande de bœuf, 30 pour le veau, 28 pour le mouton et 14 pour le porc.

Voici le cours moyen dans les quarante principales villes de Prusse (prix du kilogramme en francs) :

	BŒUF	VEAU	MOUTON	PORC
	—	—	—	—
1900.....	1.206	2.154	2.105	1.986
1910.....	2.001	2.252	1.169	2.001
1911.....	2.111	2.324	2.294	1.822
1912.....	2.314	2.455	2.392	2.128

D'après la *Gazette de Francfort*, on consomme en Saxe, en 1911, 69.000 kilos de viande de chien et, à Chemnitz, le prix de la viande de chien dépasse 1 franc le kilogramme

Le marché américain qui a longtemps connu des prix très bas, a vu, lui aussi, ses cours se relever très sensiblement et la différence entre les cours américains et français est assez minime.

Les marchés de Chicago, Cincinnati, Saint-Louis, Omaha, donnent des prix très différents, mais les cours limites sont compris dans ceux du marché de Chicago qui est, du reste, le plus important. Tandis qu'en 1909, Paris recevait à la Villette et aux abattoirs 407.000 têtes de gros bétail, les Stocks-Yards de Chicago, en recevaient 2.929.000. Pour les autres catégories d'animaux, les chiffres sont les suivants : veaux, Paris 360.000, Chicago 409.000; moutons, Paris 1.360.000, Chicago 4.441.000; porcs, Paris 730.000, Chicago 6.619.000.

Voici, d'après les chiffres du Bureau des Statistiques de Washington, quels ont été les prix pratiqués de 1900 à 1910 (1) :

Prix en dollars par 100 livres.

(Le dollar vaut 5 fr. 20 et la livre américaine pèse 453 grammes).

ANNÉES	BOEUF		MOUTON		PORC	
	Minima	Maxima	Minima	Maxima	Minima	Maxima
1900	1.75	6.60	2.00	6.50	3.25	5.85
1901	2.10	7.00	2.50	5.15	3.00	7.40
1902	1.90	14.50	1.25	6.50	4.40	8.20
1903	1.50	8.35	1.25	7.00	4.75	7.85
1904	1.70	7.65	1.50	6.00	3.60	6.37½
1905	1.85	7.00	3.80	6.30	3.90	6.45
1906	1.75	7.90	3.00	7.00	4.60	7.00
1907	2.00	8.00	2.00	7.25	3.10	7.25
1908	2.00	8.40	2.00	7.00	3.95	7.60
1909	2.90	9.50	2.00	6.90	5.20	8.75
1910	2.90	8.85	2.00	9.30	6.50	11.20

En République Argentine, là, où il n'y a pas encore bien longtemps on tuait les animaux de qualité inférieure uniquement pour le cuir, la hausse atteint, sur les

(1) Pour plus de détails, voir H. Martel.

bovins de première qualité sacrifiés dans les abattoirs frigorifiques, 55 % depuis dix ans.

Des animaux vendus il y a dix ans 150 francs en valent aujourd'hui 230 à 240, dit M. Bréeheret (1), ce qui fait établir le cours aux environs de 37 fr. 40 les 100 kilos vifs, soit, en comptant un rendement de 55 %, 65 francs les 100 kilos de viande nette.

Les prix pour le mouton oscillent de 35 fr. 20 à 37 fr. 40 les 100 kilos vifs, ce qui permet de vendre au départ le mouton congelé à 61 fr. 60 les 100 kilos et le bœuf à 68 fr. 20.

Pour permettre une comparaison plus nette des cours français et étrangers, voici quels étaient, au début d'octobre 1910, les cours extrêmes des bœufs sur différents marchés européens (2).

La Villette, 1 fr. 40 à 1 fr. 80 ; Milan, 1 fr. 98 à 2 fr. 20 ; Zurich, 1 fr. 70 à 1 fr. 90 ; Luxembourg, 2 fr. 20 ; Bruxelles, 1 fr. 68 à 1 fr. 83 ; Londres (bœufs américains), 1 fr. 60 à 1 fr. 66, (bœufs canadiens), 1 fr. 36 à 1 fr. 60 ; Madrid, 1 fr. 57 à 1 fr. 63.

*
* * *

Les phénomènes économiques sont complexes, et ceci explique le nombre considérable de causes qui ont été mises en avant pour expliquer la cherté des produits en général et en particulier les prix élevés de la viande.

(1) La situation agricole en République Argentine (*Bulletin mensuel de l'Office des Renseignements agricoles*, mars 1911).

(2) D'après H. Rollin (*Bulletin des séances de la Société nationale d'Agriculture de France*).

Nous trouvons d'abord des causes générales agissant indifféremment sur tous les produits ou plus particulièrement sur les produits agricoles. Nous nous contenterons ici d'une énumération rapide et, en première ligne, nous citerons la dépréciation de l'or due à l'excès du stock métallique, la hausse des salaires, les lois sociales, l'exode rural, l'augmentation des charges publiques.

A côté de ces causes générales, nous trouvons des causes spéciales : droits de douane; législation sanitaire et répression des fraudes; service défectueux des transports; mauvaise organisation du marché; trop grand nombre de bouchers et de charcutiers; demande exagérée des morceaux de choix et de la viande d'animaux jeunes; mauvaise utilisation des sous-produits, etc. Ces causes, nous les examinerons en détail au cours de notre travail.

Mais la grande cause, celle qui rend la hausse de la viande universelle, c'est l'insuffisance de la production vis-à-vis de la consommation. La population augmente, la consommation par tête d'habitant augmente dans des proportions très considérables, tandis que l'accroissement du troupeau ne suit que de très loin l'augmentation de la demande de viande

Voici, d'après l'annuaire statistique publié par le Ministère du Travail et de la Prévoyance sociale, la population d'un certain nombre d'états aux environs des années 1880, 1890, 1900 et 1909.

En milliers d'habitants.

	1880	1890	1900	1909
Angleterre.....	35.194	38.166	41.823	41.608
Hollande.....	4.013	4.511	5.104	5.104
Belgique.....	5.520	6.069	6.694	6.694

	1880	1890	1900	1909
France.....	37.672	38.343	38.962	39.252
Allemagne.....	45.234	49.428	56.367	60.641
Suisse.....	2.832	2.918	3.315	3.315
Autriche.....	22.144	23.895	26.151	26.151
Hongrie.. ..	15.642	17.464	19.255	19.255
Portugal.....	4.551	5.050	5.273	5.273
Espagne	16.634	17.566	18.618	18.249
Italie	28.460	"	32.475	32.475
Grèce.....	1.679	2.187	2.434	2.632
Serbie	1.902	2.162	2.493	2.689
Bulgarie.....	"	3.154	3.744	4.028
Suède.....	4.566	4.785	5.136	5.136
Norwège	"	2.001	2.240	2.240
Danemark	1.969	2.172	2.450	2.589
Russie	"	"	103.611	131.495
Canada	4.325	4.833	5.371	7.183
Etats-Unis.....	50.156	62.622	76.149	86.900
République Argentine ..	"	4.045	"	6.210
Australie et Nou- velle-Zélande..	2.740	3.801	4.547	5.950

Le tableau de la page suivante dressé d'après les chiffres donnés par Leighton and L. Douglas (1) et le *Bulletin de statistique agricole de l'Institut International d'Agriculture* (2) permet de comparer l'accroissement de population et le développement du troupeau mondial.

(1) *The meat Industry*.

(2) Avril 1910.

EUROPE							
PAYS	ESPÈCE BOVINE			ESPÈCE OVINE			PORCS
	1880	1900	1909	1880	1900	1909	1909
France.....	11.400.000	14.500.000	13.949.722	22.500.000	20.200.000	17.460.284	6.995.124
Angleterre...	9.800.000	11.400.000	11.760.678	30.200.000	31.000.000	31.838.883	3.542.867
Allemagne...	15.600.000	18.900.000	20.630.544	19.200.000	9.700.000	7.703.710	22.146.532
Belgique.....	1.400.000	1.600.000	1.861.412	400.000	200.000	100.000	1.161.761
Hollande.....	1.500.000	1.700.000	1.690.763	800.000	800.000	606.785	861.840
Suisse.....	1.200.000	1.300.000	1.498.144	400.000	200.000	209.997	548.970
Espagne.....	2.500.000	2.300.000	2.317.478	18.000.000	13.500.000	13.471.183	2.296.011
Portugal.....	600.000	700.000	703.198	3.000.000	3.000.000	3.072.988	1.110.957
Italie.....	4.700.000	5.500.000	6.195.966	8.600.000	8.000.000	11.162.768	2.506.970
Autriche.....	8.600.000	9.500.000	9.511.170	3.800.000	2.600.000	2.621.025	4.682.654
Hongrie.....	5.300.000	7.000.000	7.153.568	9.100.000	8.700.000	7.904.634	5.489.946
Serbie.....	800.000	1.000.000	956.611	3.000.000	3.100.000	3.061.759	959.580
Roumanie...	2.300.000	2.600.000	2.545.051	4.500.000	5.700.000	5.655.444	1.709.295
Danemark...	1.500.000	1.800.000	2.000.000	1.500.000	1.000.000	700.000	1.466.915
Luxembourg.	—	—	103.485	—	—	8.467	134.067
Suède.....	2.200.000	2.600.000	2.685.020	1.500.000	1.300.000	1.010.217	894.670
Russie.....	30.000.000	39.400.000	43.377.886	60.000.000	61.200.000	61.460.853	12.113.939
Total.....	106.900.000	131.600.000	134.500.000	213.000.000	196.600.000	180.100.000	70.000.000
AMÉRIQUE DU NORD							
Etats-Unis...	46.000.000	67.800.000	69.080.000	58.600.000	61.600.000	57.216.000	47.782.000
Canada.....	3.600.000	5.600.000	7.234.085	2.700.000	2.500.000	2.705.390	2.912.509
Mexique.....	5.000.000	5.100.000	5.100.000	3.000.000	3.400.000	3.500.000	616.139
Total.....	54.600.000	78.500.000	81.400.000	64.300.000	67.500.000	63.400.000	51.300.000
HÉMISPÈRE SUD							
Argentine....	14.000.000	23.000.000	29.100.000	70.000.000	76.000.000	67.200.700	1.400.000
Uruguay.....	5.500.000	6.800.000	6.500.000	15.000.000	17.200.000	14.000.000	—
Australie....	7.600.000	8.400.000	10.500.000	62.200.000	70.400.000	87.000.000	0.600.000
Nouvelle-Zélande..	700.000	1.300.000	1.700.000	13.000.000	19.300.000	22.400.000	—
Total.....	27.800.000	39.500.000	47.800.000	160.200.000	183.900.000	190.600.000	2.000.000

Voici pour un certain nombre de pays des chiffres plus récents :

Autriche 1910 : Bovins, 9.160.009 ; ovins, 2.428.101 ; porcs, 6.432.080. — Belgique 1911 : Bovins, 1.812.191 ; porcs, 1.229.428. — Bulgarie 1911 : Bovins, 2.018.145 ; ovins, 8.632.388 ; porcs, 527.407. — Canada 1911 : Bovins, 7.086.600 ; ovins, 2.389.300 ; porcs, 2.792.200. — Danemark 1909 : Bovins, 2.233.974 ; ovins, 726.879 ; porcs, 1.467.882. — Etats-Unis 1911 : Bovins, 57.959.000 ; ovins, 52.362.000 ; porcs, 65.410.000. — Angleterre 1911 : Bovins, 11.825.984 ; ovins, 30.402.428 ; porcs, 4.237.273. — Hollande 1910 : Bovins, 2.026.943 ; ovins, 889.036 ; porcs, 1.259.884. — Hongrie 1911 : Bovins, 7.318.281 ; ovins, 8.547.366 ; porcs, 7.579.219. — Uruguay 1911 : Bovins, 8.192.602 ; ovins, 26.286.296 ; porcs, 180.099.

Ces chiffres n'ont qu'une valeur toute relative au point de vue de l'exactitude. La population ovine et porcine peut en un laps de temps très court, varier d'une façon très sensible. De plus, la statistique ne renseigne pas sur le poids des animaux, sur le rendement en viande, sur l'âge moyen d'abatage. Ces éléments ont une grosse importance et ont contribué pour une très large part dans l'augmentation du stock de viande disponible.

Pour compléter ces éléments d'information, il est utile, croyons-nous, d'indiquer ici quelques évaluations de la consommation annuelle de viande par habitant dans différents pays. A titre de comparaison et de point de repère, nous dirons que le soldat français consomme annuellement 117 kilogrammes de viande. Voici les chiffres que donne, d'après M. Richelet, le *Bulletin mensuel de l'office des renseignements agricoles* (1).

République Argentine	128 kilogrammes.
Australie..	111 —
États-Unis	64 —
Angleterre.....	47,4 —
Canada	40,6 —
Norvège.....	35,3 —
France.....	33,9 —
Belgique.....	31 —
Autriche.....	29,6 —
Allemagne.....	29 —
Danemark	29 —

(1) Août 1912.

Suède.....	28,1	kilogrammes.
Suisse.....	28,1	—
Pays-Bas.....	25,8	—
Portugal.....	24	—
Espagne.....	22	—
Russie.....	21,1	—
Italie.....	11,8	—

En cette matière, on obtient des chiffres très différents, suivant les auteurs. M. Lohms (1), donne les chiffres suivants sensiblement plus élevés : Allemagne, 52^k700 ; Angleterre, 54^k900 ; Etats-Unis, 84^k150 ; Hollande, 33^k300.

Le *Bulletin de l'Institut International d'Agriculture* donne, pour l'Italie, les chiffres suivants : 1903, 21 kilos ; 1908, 25 kilos ; 1910, 30 kilos.

La feuille d'information du Ministère de l'Agriculture (2) donne, pour la France, 25^k900 en 1862, 41^k360 en 1892, 50^k470 en 1897, 57^k010 en 1909 ; mais la majorité des auteurs donne des chiffres plus modérés.

En Allemagne, la consommation aurait, depuis 1864, suivi la progression suivante :

1864-1874.....	25	kilogrammes.
1874-1884.....	30	—
1884-1894.....	35	—
1898.....	41	—
1903.....	45	—

(1) *L'élevage aux Pays-Bas en 1910*, dans le *Bulletin mensuel de l'Office des Renseignements agricoles*.

(2) 2 avril 1912.

Pour l'Angleterre, voici quelques chiffres extraits du *Fourteenth abstract of labour statistics* (1) de 1890 à 1909 :

Moyenne 1890-1895	48 ^k 84
— 1895-1900	54 ^k 08
— 1900-1905	54 ^k 70
— 1905-1909	52 ^k 98

Si nous examinons avec plus de détails la situation de quelques pays, nous pourrions constater des déficits croissants ou des diminutions d'exportation fort importantes.

Les Etats-Unis donnent l'exemple type de cette situation. De 1900 à 1910, la population passe de 76 à 92 millions d'habitants, alors que le troupeau diminue : le nombre des bovins passe de 66.220.000 à 61.225.000, celui des ovins de 61.486.000 à 51.809.000, celui des porcins de 62.217.000 à 58 000.000. Ce qui représente une augmentation de population de 21 % et une diminution de production qui est respectivement de 7,5, 15,7 et 6,89 pour les bovins, ovins et porcins. Et la diminution continue, de 1910 à 1912 le nombre des bovins diminue encore de 3.800.000 têtes.

L'exportation suit le même mouvement de recul. Voici quelques chiffres concernant les quantités.

Moyenne 1898-1900 (pour les viandes, lards, jambons, saindoux) en millions de livres, 1.623.

1901-1905	1.231	1906	1.452
1907	1.265	1908	1.237
1909	1.053	1910	707

(1) 1908-1909, p. 52.

Malgré la hausse des prix fort importante, que constate le bureau de la statistique agricole de Washington, les exportations baissent même en valeur.

Valeur par tête en dollars (le dollar vaut 5 fr. 20 environ).

	1890-1899	1900-1909	1910	1911
Vaches laitières...	23 ^d	30 ^d	35 ^d	40 ^d
Moutons	2 ^d 23	3 ^d 13	4 ^d 08	3 ^d 73
Porcs.....	4 ^d 81	6 ^d 46	9 ^d 14	9 ^d 35

Les exportations de bétail vivant tombent de 20.800.000 dollars en 1909, à 15.300.000 en 1910, celles de viandes abattues de 35.400.000 à 25.000.000 dollars, celles des sous-produits des abattoirs, de 50.000.000 à 40.500.000 dollars.

Les viandes américaines ne jouent plus qu'un rôle très minime dans l'approvisionnement anglais et les Etats-Unis sont devenus importateurs dans la région de San-Francisco qui reçoit déjà des viandes australiennes. C'est un pays qui, à bref délai, sera nettement déficitaire.

Voici, pour le bétail et la viande, les chiffres d'importation et d'exportation en 1905 et 1911 :

Importation.

				Francs
1905. Bestiaux ..	16.056 têtes	Valeur ..		1.609.617
1911. — ..	182.923 —	— ..		15.305.038
1905. Moutons ..	238.094 —	— ..		4.223.197
1911. — ..	53.455 —	— ..		1.956.097

Importation.

		Francs
1905. Tous autres animaux y compris volailles. Valeur . . .		2 814.273
1911. — — — — —		4.290.013
1905. Viande —		4.376.892
1911. — —		”
1905. Graisse et suif —		5.998.041
1911. — —		”

Exportation.

1905. Bestiaux . . 593.409 têtes	Valeur . .	218.887.587
1911. — .. 150.100 — — ..		68.189.105
1905. Moutons . . 301.313 — — ..		10.124.848
1911. — .. 121.491 — — ..		3.295.888
1905. Tous autres animaux y compris volailles	— ..	854.228
1911 — — — — — ..		1.342.267
1905. Bœuf frais. 1.358.863 quintaux. — Valeur		139.039.415
1911. — 192.786 — —		23.098.117
1905. Bœuf conservé. 523.089 — —		47.469.027
1911. — 231.775 — —		24.636.898
1905. Porc frais . . 84.521 — —		8.649.657
1911. — .. ” — —		”
1905. Bacon 552.037 — —		54.341.872
1911. — 710.522 — —		109.876.113
1905. Jambon 884.268 — —		115.482.231
1911. — 715.211 — —		107.272.008
1905. Lard 1.132.459 — —		126.634.175
1911. — ” — —		”

Exportation.

				Francs
1905. Saindoux...	2.546.012 quintaux.	—	Valeur	240.080 153
1911. — ...	2.159.149	—	—	271.977.744
1905. Graisse et suif..	358.920	—	—	19.690.744
1911. — ..	135.202	—	—	10.327.267
1911. Margarine .	17.210	—	—	2.115.817
1911. Viande de mouton	9.796	—	—	1.137.098

En résumé en 1905 pour les bovins, il y a excédent d'exportation de 577.353 têtes et en 1911 il y a excédent d'importation de 32.823 têtes

Pour le mouton l'excédent d'exportation passe de 63.219 à 68.036.

Pour les autres animaux et volailles l'excédent d'importation passe de 1.960.000 francs à 2.947.000.

Pour les viandes fraîches ou salées, lard et saindoux, l'exportation tombe de 7.081.000 quintaux à 4.019.000 ; la valeur des produits exportés passe de 731 millions de francs à 538 millions, malgré la hausse des prix.

Le Canada suit assez loin en arrière, il est vrai, le même mouvement. La culture du blé a pris, dans ces dernières années, une très grande importance et c'est au détriment de l'élevage qui ne progresse pas, le cheptel subit une diminution parfois assez sensible. De 1901 à 1911 la population augmente de 1.800.000 habitants, ce qui donne aujourd'hui une population d'au moins 7.500.000 habitants. Ceci explique la diminution très sensible des exportations qui, de 1900 à 1911, tombent de 205,000 à 125,000 pour les bovins vivants, de 460,000 à 47,000 pour les moutons vivants. La valeur des viandes exportées qui

atteignait encore 70 millions en 1906 tombe à 40 millions en 1910 ! C'est donc un pays à exportation rapidement décroissante.

L'Allemagne, depuis longtemps déjà, est déficitaire et tend à devenir, comme l'Angleterre, un très gros pays importateur. A l'abri des droits de douane, la population bovine et porcine s'est très sensiblement accrue, le poids et le rendement se sont élevés. Par contre, la protection douanière a été absolument inefficace pour arrêter ou même ralentir la dépopulation ovine. L'Allemagne, malgré les droits de douane élevés, importe des quantités croissantes de bétail provenant du Danemarck, de la Suède, de la Norvège, de la Russie et aussi de la France. Ces importations sont des importations d'animaux vivants dont le transport est très onéreux et le parti agrarien allemand veille, non seulement, à ce que les droits de douane soient maintenus, mais encore à ce que les viandes abattues n'aient pas accès sur le marché allemand. Un mouvement en sens contraire se développe rapidement, il semble bien qu'il ne tardera pas à aboutir et que les viandes frigorifiées de l'Argentine pourront pénétrer sur le sol allemand et tendre à supprimer l'écart entre le cours allemand et celui des pays voisins. La baisse augmentant la consommation, c'est encore une diminution des disponibilités à prévoir.

La Suisse est aussi un pays déficitaire et dont le déficit semble aller croissant. De 1906 à 1911, alors que la population passe de 3.491.163 à 3.752.293 habitants, le nombre des bovins tombe de 1.498.144 à 1.443.371

celui des ovins..... de 209.997 à 159.727

celui des caprins..... de 362.117 à 339.997

celui des porcins passe.. de 548.970 à 569.253

ce qui, en cinq ans, indique une diminution de 44,6 bovins, 17,6 ovins, 13,2 caprins, 5,6 porcins par 1.000 habitants.

La France est le principal fournisseur de la Suisse et lui envoyait, en 1911, 31.000 bœufs, 4.000 taureaux, 7.000 veaux, 3.000 moutons, 32.000 agneaux, 4.000 porcs et 10.000 quintaux de viande. En 1910, les chiffres sont sensiblement plus élevés : 35.000 bœufs, 6.000 taureaux, 8.000 veaux, 30.000 agneaux et 53.000 porcs. En Suisse, comme en Allemagne, le parti agraire a cherché à résister à l'importation des viandes frigorifiées, mais le public a obtenu très rapidement satisfaction et, aujourd'hui, la Suisse est pour les viandes argentines un débouché appréciable.

L'Italie qui était, il y a 25 ans, un pays régulièrement exportateur, est aujourd'hui, après l'Angleterre, le meilleur client de la République Argentine. Il y a seulement une quinzaine d'années, l'Italie était encore un gros exportateur. M. le comte Imbart de la Tour (1) écrivait en 1905 : « L'Italie exporte beaucoup d'animaux de boucherie (35 à 46.000 bovins par an ces dernières années, surtout en Suisse. On exporte 50 à 60 000 porcs par an, surtout en Suisse. » Aujourd'hui, c'est l'inverse et cependant le troupeau s'est sensiblement accru, mais moins que la population et surtout que la consommation par tête (2).

(1) *La production, l'élevage et le commerce du Bétail en France et à l'Etranger*, p. 323.

(2) D'après la *Statistica sulla macellazione*, Rome 1910, la consommation de viande par tête et par an s'élevait à 21 kg. 410 en 1903, montait à 25 kg. 382 en 1908 et passait à 30 kg. en 1910.

Voici quelques chiffres qui indiquent l'augmentation des importations :

ANNÉES	BOVINS	OVINS	PORCINS	VIANDES ABATTUES
1905	17.766	11.003	1.604 têtes	17.209 quint.
1906	24.907	6.915	1.036 —	22.410 —
1907	12.011	7.130	10.818 —	60.252 —
1908	138.270	13.623	18.473 —	78.629 —
1909	118.584	14.991	30.472 —	62.433 —

De 1906 à 1909, l'exportation des porcs tombe de 86.325 à 1.736 têtes.

En 1911, la statistique donne les chiffres suivants :

	<i>Importations</i>	<i>Exportations</i>
Bœufs.....	29.480 têtes	8.694 têtes
Taureaux.....	3.924 —	30 —
Vaches.....	23.009 —	377 —
Bouvillons..	8.780 —	66 —
Veaux.....	89.029 —	885 —
Moutons.....	1.128 —	17.068 —
Porcs de 50 à 100 k.	257 —	13.038 —
Porcs de plus de 100 kilos.....	498 —	6.419 —
Viandes fraîches ..	77.912 quintaux	10.304 quintaux

Cette situation était très favorable pour permettre l'introduction des viandes argentines, étant donné en outre que le droit de douane, 12 francs aux 100 kilos, est sensiblement inférieur à celui des pays voisins : la France

avec 35 francs au tarif conventionnel, l'Allemagne avec 27 fr. 35 et la Suisse avec 15 francs au même tarif. L'importation des viandes argentines semble devoir se développer beaucoup et déjà l'Etat achète des viandes frigorifiées pour l'armée, des entrepôts frigorifiques s'installent dans les principaux centres

L'Autriche-Hongrie réduit presque à rien ses exportations de bovins et d'ovins.

En Espagne, depuis 20 ans, la population s'est accrue d'un million et demi, tandis que le stock de bétail baissait de 200.000 têtes pour les bœufs, de 450.000 pour les moutons et de 200.000 pour les porcs ; c'est encore un débouché possible pour les viandes argentines.

Tout indique donc un mouvement d'ensemble vers une hausse de la viande, et les droits de douane ne peuvent qu'influencer momentanément les cours : toute réduction amenant une baisse dans le pays déficitaire et une hausse dans les pays ayant encore des disponibilités.

Voici, pour un certain nombre de pays d'Europe, un tableau donnant les importations et les exportations de bétail vivant en 1911.

Importations.

	BOVINS	OVINS	PORCS
Allemagne . . .	186.923 têtes	1.485 têtes	103.710 têtes.
Autriche	29.727	9.724	61.582
Hongrie	12.553	1.733	33.981
Belgique	51.269	172.272	34
Danemark . . .	35.216	662	17.306
Espagne	13.662	342.376	15.802

	BOVINS	OVINS	PORCS
Angleterre...	199.587 têtes	47.673 têtes	" têtes.
Italie.....	154.168	1.128	1.545
Russie.....	36.000	3.100	13 000
Suisse.....	79.705	105.412	93.964
France.....	24.752	969.775	217.974

Exportations.

	BOVINS	OVINS	PORCS
Allemagne...	2.580 têtes	21.843 têtes	49.163 têtes.
Autriche.....	22.568	9.718	1.254
Hongrie.....	247.898	80.515	301.813
Belgique.....	221	7	534
Bulgarie.....	14.374	400.202	4.611
Danemark...	154.088	497	61
Espagne.....	68.467	56.514	34.652
Hollande....	43.216	66.985	213.974
Italie.....	10.052	17.068	21.765
Roumanie...	22.481	12.098	"
Russie.....	2.600	9.700	78.800
Serbie.....	17.786	73.998	9.326
Suède.....	46.971	"	16.253
Suisse.....	20.904	"	1.793
France.....	165.239	45.380	29.807

Le problème de politique économique à résoudre se trouve ainsi être le suivant : étant donné une population croissante, consommant de plus en plus de viande, une production stationnaire ou décroissante,

permettre au producteur de vendre plus cher et au consommateur d'acheter moins cher.

C'est, avec l'outillage économique actuel, un problème insoluble : Réduire les droits de douane, c'est réduire le prix de vente du bétail, rendre la vie difficile à tous les éleveurs et vraisemblablement sacrifier l'avenir au présent.

Demander au public de retourner au traditionnel pot-au-feu, d'accepter les bas morceaux et de diminuer sa consommation serait inutile, on ne revient pas sur des habitudes de bien-être solidement établies.

Le remède ne peut se trouver que dans les progrès de la technique qui permettrait de produire plus, à meilleur compte et en gagnant davantage.

La France, qui occupe une situation très favorable en ce qui conserve la production de la viande, a, au point de vue commercial une technique archaïque et c'est dans une modification complète de ses procédés d'abatage, de transport et de vente qu'il faut chercher le progrès économique.

PREMIÈRE PARTIE

La Production et la Consommation française

CHAPITRE PREMIER

LA PRODUCTION FRANÇAISE

MODES DE PRODUCTION — IMPORTANCE

La statistique agricole annuelle nous renseigne assez exactement sur le chiffre des existences, et, sans nous dissimuler les erreurs possibles, nous prendrons ces chiffres comme exacts. Pour passer du chiffre des existences à celui du nombre de kilogrammes de viande disponibles pour la consommation, il faut tenir compte d'un grand nombre de facteurs qu'on peut difficilement chiffrer et qui ont sensiblement plus d'importance qu'une erreur de quelques milliers de têtes.

Nous examinerons successivement la production bovine, ovine et porcine, laissant de côté la production caprine, qui n'a qu'une maigre importance et la production chevaline qui n'est qu'indirectement dirigée vers la boucherie.

Production des bovins.

Il faut tenir compte, dans l'évaluation de la production de la viande, d'un certain nombre de facteurs dont le plus important est la race : races laitières, races de travail, races de boucherie. Ce facteur intervient lui-même à des chefs divers.

Suivant la race à laquelle ils appartiennent, les animaux sont de plus ou moins grande taille : on ne peut mettre sur le même pied les petites vaches bretonnes ou lourdaises avec les limousines ou les nivernaises. Le rendement en viande nette est plus grand chez les races de boucherie — Durham ou limousine — que chez les races de travail — gasconne et surtout les races laitières — flamande. Il faut encore distinguer les races précoces des races tardives, plus le bétail est renouvelé souvent, plus la production de la viande est importante. Suivant le sexe, les animaux sont plus ou moins gros : le bœuf se développe plus que la vache, le taureau plus que le bœuf. Le rendement en viande nette suit la même gradation ascendante. Les bœufs et vaches de 4 à 6 ans rendent plus que les animaux plus jeunes ou plus vieux et donnent de plus une viande de qualité supérieure. Toutes les régions n'amènent pas les animaux au même état d'engraissement, ceci a une influence sur le rendement, tandis que le mode d'engraissement a surtout une influence sur la qualité : on préfère les bœufs d'herbe aux bœufs d'écurie et parmi ceux-ci les moins estimés sont ceux qui sont nourris dans les brasseries, sucreries et distilleries ou qu'on engraisse à l'aide de résidus industriels.

La statistique, faite à la date du 31 décembre donne, pour l'ensemble, un chiffre trop faible en ce qui concerne

les jeunes animaux, car les naissances ne se produisent généralement qu'un peu plus tard. Les régions d'herbage, qui achètent leurs animaux au moment de la mise en pâture, ont une population bovine beaucoup plus importante que celle que leur attribue la statistique. La quantité de viande disponible est elle-même beaucoup plus importante, puisque le cheptel est composé presque exclusivement d'animaux arrivés à l'état adulte, renouvelés chaque année et destinés à la boucherie. La situation est à peu près la même dans le voisinage des villes où on se livre à la production du lait en nature : les vaches y arrivent au début de la période de lactation, ou peu avant le vêlage, et les veaux sont sacrifiés très jeunes.

Toutes choses égales d'ailleurs, la quantité de viande mise sur le marché varie d'une année à l'autre suivant les conditions atmosphériques, l'état sanitaire du troupeau et les cours.

Pour finir cette trop longue énumération, nous devons signaler l'influence des saisons. Les régions qui fournissent du bétail d'écurie écoulent le gros de leur production de décembre à mars, les régions d'herbage de juillet à novembre. Le stock minimum et les cours maxima se placent généralement dans le courant de mai.

Le tableau suivant indique le nombre de têtes de gros bétail par cent hectares et fournit une première indication sur l'importance de l'élevage des bovins dans les départements français.

Var.....	0,7	Vaucluse....	1	Alpes-Maritimes..	5
Alpes-Basses	0,8	Bouches-du-Rhône.	3	Aude.....	5
Gard.....	1	Alpes-Hautes	4	Lozère.....	12
Hérault.....	1	Pyrénées Orientales	4	Aube.....	13

Gironde.....	13	Oise.....	23	Cantal.....	41
Landes.....	13	Vienne.....	23	Dordogne...	41
Seine-et-Oise	13	Vosges.....	23	Saône-et-Loire...	41
Marne.....	14	Tarn-et-Garonne..	24	Ain.....	42
Ardèche.....	15	Isère.....	25	Allier.....	42
Côte d'Or....	15	Tarn.....	25	Creuse.....	44
Loir-et-Cher.	15	Garonne-Haute...	28	Doubs.....	44
Lot.....	15	Charente - Inférieure	29	Vienne-Haute...	44
Meuse.....	15	Gers.....	30	Savoie-Haute...	45
Drôme.....	16	Rhône.....	30	Maine-et-Loire...	47
Marne-Haute	16	Saône-Haute.	30	Loire-Inférieure..	48
Meurthe-et-Moselle.	16	Somme.....	30	Calvados....	49
Seine-et-Marne...	16	Rhin-Haut...	31	Eure.....	49
Eure-et-Loire....	17	Corrèze.....	31	Côtes-du-Nord...	51
Yonne.....	18	Loire.....	31	Morbihan....	52
Indre-et-Loire...	20	Pyrénées-Basses.	31	Nord.....	52
Loiret.....	20	Nièvre.....	31	Seine-Inférieure..	52
Aisne.....	21	Jura.....	34	Ille-et-Vilaine....	57
Ardennes....	21	Lot-et Garonne...	36	Mayenne....	58
Ariège.....	21	Pas-de-Calais....	36	Vendée.....	60
Aveyron.....	21	Puy-de-Dôme....	36	Finistère... .	61
Cher.....	22	Loire-Haute.....	37	Manche.....	64
Indre.....	22	Sarthe.....	38	Sèvres-Deux.	66
Charente....	23	Orne.....	38		

Pour la France : 27.

En résumé, comme départements à faible densité, nous trouvons les départements méditerranéens et la région du nord-est. Ce sont, en général, des régions n'ayant pas de race spéciale et où l'on trouve une population bovine hétéroclite sans caractères particuliers et provenant de croisements de races diverses.

Au contraire, les régions ayant un cheptel important, ont des races particulières, adaptées au sol et au climat, destinées à des usages économiques déterminés. L'examen de ces différentes races, avec leurs caractères particuliers, leur aire géographique, nous donnera une première série de corrections à apporter au tableau ci-dessus.

Les animaux laitiers. — Ils sont généralement de taille plus petite, sont conservés plus longtemps avant d'aller à la boucherie et donnent un rendement inférieur et une qualité médiocre.

La race flamande occupe, dans le département du Nord, la région au nord de Lille, le département du Pas-de-Calais où les variétés artésienne, saint-poloise, bournaissienne et picarde se rapprochent de plus en plus du type pur; l'Aisne, la Somme (sauf l'ouest et le sud ouest); l'Oise (sauf le nord-ouest). A cela, il faut ajouter les importations en Seine-et-Oise et en Seine-et-Marne, d'animaux destinés aux laitiers. On n'élève pas de bœufs flamands et la production de la viande se trouve plus réduite encore.

La race hollandaise jouit aujourd'hui d'une très grande faveur chez les éleveurs du nord et du nord-est. On la trouve dans la partie sud du département du Nord, le sud-ouest de la Somme, le sud de l'Oise, le nord de la Seine-et-Marne et de la Seine-et-Oise; elle s'étend dans les Ardennes, plus particulièrement près des centres industriels. Enfin, on la trouve, mais en petite quantité, dans le Pas-de-Calais, l'Aisne, la Marne, la Haute-Marne, la Meurthe-et-Moselle et l'Aube. Mais les essais d'introduction ne paraissent pas avoir donné de bons résultats : à la deuxième ou troisième génération, la race, même maintenue à l'état de pureté, perd ses grandes aptitudes laitières qui la font si justement apprécier.

De toutes les races françaises, celle qui a la plus grande aire géographique est, sans conteste, la race normande. Outre les cinq départements normands (Manche, Calvados, Orne, Eure, Seine-Inférieure), elle occupe le sud-ouest de la Somme, le nord-ouest de l'Oise, une grande partie du département de Seine-et-Oise, l'Eure-et-Loire, le Loiret, le sud de la Seine-et-Marne, une grande partie de l'Yonne, du Loir-et-Cher, de l'Indre-et-Loire, de la Sarthe, le nord de l'Ille-et-Vilaine et de la Mayenne. Cette extension croissante s'explique car c'est elle qui perd le moins de ses qualités quand elle est transportée au dehors de son grand centre de production. De plus, si la vache est bonne laitière, le bœuf est assez apprécié en boucherie.

La race bretonne, petite et fine, est très résistante et donne un lait riche en crème. Ses deux variétés la race pie noire et la grande race du Léon sont cantonnées dans le Finistère, les Côtes-du-Nord, le Morbihan et l'ouest de l'Ille-et-Vilaine. Cependant, pour augmenter la taille des animaux, on fait des croisements durham ou normands, mais seulement dans les régions où on engraisse les bœufs.

Dans la région pyrénéenne, comme races laitières, on ne trouve guère que la race de Lourdes qui occupe le sud des Hautes-Pyrénées et de la Haute-Garonne, et la race de Saint-Giron qui s'étend sur presque tout le département de l'Ariège.

Dans les Alpes, la race tarantaise ou tarine se trouve dans la Savoie, les Hautes-Alpes, le nord et l'est de l'Isère, le nord de la Haute-Savoie, et en quantité appréciable dans le Var, les Alpes-Basses, l'Ain et Vaucluse.

Dans la région du Jura, la race montbéliarde occupe le Doubs, la Haute-Saône, le Jura, le territoire de Belfort, le

nord de l'Ain, l'est de la Haute-Saône et le nord-est de la Côte-d'Or ; elle s'étend très rapidement par l'introduction d'animaux de race pure et par des croisements au détriment des races féline, comtoise, bressane et vosgienne-meusienne, très inférieures au point de vue du lait et de la viande. La race bressane peuple encore une partie de l'Ain, de la Saône-et Loire et de la Côte-d'Or ; la race féline se trouve surtout dans la Haute-Saône, un peu dans le Jura, la Côte d'Or et la Haute-Marne. La race vosgienne-meusienne, sans caractères bien définis, se trouve dans le nord-est (Vosges, Meurthe-et-Moselle, Meuse et Ardennes) ; on la remplace de plus en plus à l'est par la race montbéliarde, et, dans les Ardennes, par la race hollandaise.

Enfin, il faut signaler les races importées de Suisse : schwitz, fribourgeoise, bernoise et de simmenthal, que l'on trouve en petite quantité dans les départements de l'Est et dans les régions qui se livrent à la production du lait en nature ; la race jersiaise que l'on trouve sur le littoral normand et breton.

Races de travail. — A côté des races laitières, il faut placer les races de travail qui, cependant, se rapprochent plus des races de boucherie. Ces races se trouvent surtout dans la région du sud-ouest où l'on n'a pas l'habitude de mener les animaux jusqu'à l'état fin gras, et les animaux exportés sont le plus souvent dans un état de maigreur relative. La race garonnaise qui occupe le nord de la Gironde, le sud de la Dordogne, le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne, le sud-ouest du Lot, le Tarn, l'Aude et les Pyrénées-Orientales, est très souvent croisée avec des limousins ce qui atténue la grossièreté de l'ossature et augmente le développement musculaire. La race gasconne

s'étend sur le Gers, le sud du Tarn-et-Garonne, le nord de la Haute-Garonne et de l'Ariège et sur une partie de l'Aude : les animaux sont solides, sobres et bons travailleurs, mais peu aptes à l'engraissement ; leur viande laisse quelque peu à désirer et on trouve beaucoup d'animaux croisés limousins ou garonnais, ce qui pallie à ce défaut. La race bazadaise est à la fois race de travail et de boucherie. aussi cherche-t-on à étendre son aire géographique, jusqu'ici limitée, au sud de la Gironde et au nord des Landes. La race pyrénéenne ou béarnaise-basquaise est limitée aux Basses-Pyrénées et au sud des Landes. La race marchoise, qu'on n'a pas cherché à améliorer par la sélection, est en voie de disparition et n'occupe plus qu'une partie de l'Indre et de la Creuse et l'ouest du Puy-de-Dôme. En résumé, on cherche à améliorer par des croisements ou à remplacer les races de travail.

Races de boucherie. — Comme race de boucherie, on ne peut guère citer que la race de Villard-de-Lans, qui cependant, est à aptitudes multiples, puisqu'on trouve des animaux de cette race chez les laitiers nourrisseurs du midi. Cette race, de date récente, a tendance à l'expansion, on la rencontre surtout dans l'Isère et dans la Drôme.

Races à aptitudes multiples. — Nous devons faire une place à part, et une place large aux races à aptitudes multiples qui ont leur berceau sur les bords du Massif central et dont certaines ont acquis au point de vue de la boucherie une réputation justement méritée.

La race d'Aubrac, à la fois laitière et de travail, fournit des animaux d'un développement lent, peu précoces, mais qui ont le mérite de ne pas périr tout en

subissant la faim. Son aire géographique comprend une région pauvre : la Lozère, partie de l'Aveyron, du Tarn, du Cantal, du Gard, de l'Hérault, du Lot et de la Haute-Loire.

La race de Salers est une race de travail, donnant de bons résultats à l'engraissement et ayant des facultés laitières assez développées. Elle occupe le Cantal, une partie de l'Aveyron, de la Haute-Loire, de la Corrèze, du Lot, du Puy-de-Dôme, où elle est souvent croisée avec la race ferrandaise plus rustique. On trouve encore des bœufs ou des bouvillons de race Salers dans la Charente, la Charente-Inférieure, les Deux-Sèvres et la Vienne.

Trois races de travail se sont transformées en s'appropriant une aptitude nouvelle : la race charollaise-nivernaise qui fournit des bœufs gras d'un développement incomparable et d'une grande précocité ; la race limousine qui surpasse encore les animaux charollais au point de vue du rendement et surtout de la qualité de la viande ; enfin, la parthenaise plus rustique a vu, par suite des progrès culturels, son ossature diminuer, sa précocité augmenter et aujourd'hui elle est fort appréciée à la Villette.

La zone d'élevage des charollais-nivernais ne semble pas s'étendre, elle comprend la Nièvre, l'Allier, une partie du Cher, de la Saône-et-Loire, de la Loire, de l'Yonne, de l'Indre et du Puy-de-Dôme. Une très notable portion de ces animaux est engraisée dans le Nord ou le Nord-Est et la population bovine de ces régions comprend plus de jeunes animaux que d'adultes.

La race limousine occupe la Haute-Vienne, la Corrèze, la Charente, une partie de la Creuse, de la Dordogne, de la Vienne et du Lot.

La race parthenaise se trouve surtout en Vendée, Seine-Inférieure, Deux-Sèvres et Vienne, mais très souvent à l'état de croisement plus ou moins accentué.

La race Durham, considérée au début de son introduction en France, comme la race amélioratrice par excellence, n'existe plus à l'état pur que dans quelques étables spécialisées et fournissant des animaux reproducteurs destinés surtout à l'exportation en Argentine. Certains croisements, faits inconsidérément, ont été désastreux et aujourd'hui on cherche à reconstituer à l'état de pureté la race ancienne. C'est ce que fait le Syndicat du normand-cauchois pour rendre à cette variété de la race normande toutes ses aptitudes laitières.

Des croisements mieux compris ont eu d'excellents résultats : le croisement des durhams avec les mancelles a donné le type durham-manceau bien caractérisé et qu'on trouve en Maine-et-Loire, en Mayenne, en Sarthe, en Loire-Inférieure, en Ile-et-Villaine et Deux-Sèvres.

Enfin, la race Durham, plus ou moins pure, est très employée dans les croisements industriels, en particulier toutes les fois que l'on veut obtenir des veaux de boucherie.

Ce tableau ethnographique est, en réalité, fort incomplet, il existe à côté de ces races principales de nombreuses variétés locales et surtout des animaux sans caractères distinctifs suffisants pour être classés et, dans une région même très petite, il n'est pas rare de rencontrer des animaux appartenant à trois ou quatre races différentes.

L'amélioration des races a eu pour résultat, au point de vue de la boucherie, l'augmentation de la production de la viande. Ce n'est, du reste, pas la seule cause et c'est surtout, semble-t-il, aux progrès culturels qu'il faut

attacher une grande importance : l'emploi judicieux des amendements et des engrais amenant une nourriture de meilleure qualité, fait progresser le bétail autochtone et permet l'introduction de races étrangères plus laitières, plus développées ou plus précoces. Il faut adapter le pays à la race qu'on veut introduire, si on veut adapter la race au pays, elle dégénère rapidement et perd les qualités qui la faisaient rechercher. C'est le cas de la race hollandaise introduite dans le nord-est. La spéculation n'est possible que si on transporte la race d'un pays pauvre dans une région plus fertile où elle pourra mieux développer toutes ses aptitudes. Mais les pays pauvres ont, le plus souvent, les races les moins perfectionnées. On attache de plus en plus d'importance aux soins à donner au bétail, mais, au point de vue de l'hygiène et de la propreté des étables, la France est très en retard sur ses voisins ; les écuries, même pour les vaches laitières, sont trop souvent d'une malpropreté extrême.

Les prix élevés, en incitant à un renouvellement plus fréquent du troupeau, ont aussi contribué à l'augmentation de la production de la viande. Voici, dans cet ordre d'idées, les chiffres que donne la feuille d'information du ministère de l'Agriculture (1) :

Années	Age moyen d'abatage	Rendement moyen en viande nette (kil.)
1862.....	8 ans	225
1892.....	5 ans 10 mois	310
1897.....	5 ans 2 mois	340
1909.....	4 ans 6 mois	365

(1) 2 avril 1912.

D'après ces chiffres, la production mensuelle moyenne de viande par tête de bovin serait passé de 2 kg. 34 en 1862 à 4 kg. 43 en 1892, à 5 kg. 48 en 1897 et serait de 6 kg. 94 en 1909, soit de 1897 à 1909 une augmentation de près de 27 %. Certes, ces chiffres laissent prise à la critique et ne correspondent pas à la réalité, puisqu'ils comprennent les vaches laitières qu'on n'abat qu'à 8, 9 ou 10 ans, quelquefois plus tard, et les veaux qu'on abat entre 3 semaines et 4 ou 5 mois ; mais ils donnent une idée assez précise de l'accroissement de production.

Cependant, d'après certains auteurs, l'augmentation devrait être plus grande. M. Rousseau (1) cite parmi les causes d'insuffisance de notre élevage : les progrès de l'industrie laitière qui, en facilitant la vente du lait en nature, nuit à l'élevage des veaux — l'engraissement rapide des animaux fournissant ainsi un rendement médiocre et les abus des sacrifices des jeunes veaux et des vaches en gestation. M. Rollin (2) s'exprime en des termes semblables et cite parmi les causes de cherté : la consommation exagérée que nous faisons des veaux, mangeant ainsi notre blé en herbe. Les Syndicats de bouchers demandent une réglementation en ce qui concerne l'âge d'abatage des animaux. Le 30 mars 1910, le Congrès des Syndicats de la boucherie du Midi reprend un vœu, émis après une enquête par la Société vétérinaire de Lyon et du Sud-Est, demandant de réglementer, pour l'alimentation, l'abatage des viandes trop jeunes. Le 2 avril 1912, à Montauban, la même fédération précise ses desiderata : les veaux ne devraient pas être sacrifiés

(1) *Revue pratique des Abattoirs*, décembre 1910.

(2) *Revue pratique des Abattoirs*, mars 1910.

avant l'âge de six mois; les génisses avant l'âge de quatre ans et après avoir produit au moins une fois; les vaches en état de gestation ne seraient pas abattues avant la mise bas. Se rendant compte des difficultés pratiques, le Congrès demande la création de caisses de crédit pour venir en aide aux propriétaires momentanément dans le besoin, afin de leur permettre de conserver les jeunes animaux au lieu de les vendre immédiatement. Le Congrès de la boucherie française, qui s'est tenu du 24 au 27 octobre 1910, a aussi émis le vœu que des mesures soient étudiées pour éviter l'abatage des animaux trop jeunes.

En Seine-et-Marne et, en particulier dans l'arrondissement de Meaux, en Brie, dans la région de Coulommiers, Provins, Nangis, etc., là où le lait est utilisé pour la fabrication du fromage et du beurre, les veaux sont sacrifiés entre huit et quinze jours alors qu'ils pèsent à peine 35 kilogrammes. Cet état de choses a amené les protestations des producteurs de veaux blancs du gâtinais, qui ne trouvent plus aujourd'hui suffisamment de nourrissons pour leur industrie.

En réalité, la question est fort complexe. Elle se pose tout d'abord au point de vue de l'hygiène. MM. Carreau et Rousseau (1) déclarent que le vétérinaire doit retirer de la consommation les veaux qui, après l'abatage, présentent certains caractères (2) indice d'une extrême

(1) *Revue pratique des Abattoirs*, mars 1910.

(2) Les veaux trop jeunes, préparés pour la boucherie, se distinguent par l'aspect blanc, laiteux et humide du tissu conjonctif sous-cutané; les chairs, quoique soufflées, sont molles, pantelantes; les graisses du rognon et du bassin, à peu près les seules qu'on rencontre chez les très jeunes animaux, sont d'un gris terne, fuligineux; elles sont granuleuses et sans onctuosité ni fermeté.

Un des caractères le plus constant est la couleur foncée, d'un brun

jeunesse. Cependant, ces auteurs n'invoquent comme cause de refus que le peu de qualités nutritives et le fait que, chez un grand nombre d'individus, ces viandes produisent des troubles de la digestion en agissant comme purgatifs légers et ils reconnaissent que dans certains pays : l'Amérique du Sud, l'Italie, l'Espagne, la Belgique, l'Allemagne, la viande des veaux morts nés est très appréciée. En France, un peu sous l'influence des médecins, on consomme des quantités sans cesse croissantes de viandes de veau et il ne faut guère compter sur le consommateur pour en limiter l'usage. Les bouchers eux-mêmes n'ont probablement voulu faire qu'une manifestation toute platonique.

Le critérium donné est en réalité très vague, l'âge, impossible à déterminer d'une manière un peu précise, le poids, très variable suivant la race, ne permettent pas non plus une réglementation précise. Un certain nombre de règlements municipaux visent cette question : à Blois on ne doit pas laisser tuer des veaux pesant moins de 48 kilos, à Béziers 48, à Saint-Etienne 45, à Caen 56 kilos (exception faite des veaux de race bretonne dont le poids pourra n'être que de 30 kilos). A Bordeaux, sont considérés comme ne pouvant être mis en vente sur le marché, les veaux au-dessous de six semaines ou dans un état de maigreur les rendant impropres à la consommation ; à Nice on exige 40 jours ; à Marseille 30 jours et le règlement

verdâtre des rognons qui tranche nettement sur la couleur de la graisse qui les recouvre en partie ; sur la coupe, la partie corticale de la substance rénale est de la même couleur que l'extérieur, la partie médullaire est violemment congestionnée ainsi que le bassin.

Les cartillages épiphysaires se détachent facilement de la substance osseuse qui apparaît de couleur rouge sang.

Enfin, la coupe des os longs montre la moelle sans consistance, semi-liquide, colorée en rouge par le sang.

précise en disant que les huit dents incisives doivent être bien sorties. A Dijon, le règlement considère comme viandes insalubres, celles des animaux morts-nés et des animaux trop jeunes (viandes gélatineuses); à Toulon et à Reims, les viandes trop jeunes doivent aussi être saisies totalement; par contre à Moulins, on ne saisit que les fœtus. C'est l'usage, bien plus que les considérations hygiéniques, qui fixe la règle à observer.

L'âge de vente des veaux est déterminé par l'intérêt économique du producteur. L'un des principaux facteurs économiques étant le cours de la viande, les prix élevés actuels poussent à conserver le veau le plus tard possible, sous réserve qu'il continue à bénéficier du cours de faveur de cette viande. A l'heure actuelle, les veaux sont le plus ordinairement sacrifiés entre trois et six semaines, qu'il s'agisse de veaux blancs, de veaux d'écurie ou de veaux d'herbage. De ces trois catégories, la dernière est la moins estimée, la viande est trop rouge; les veaux blancs sont plus ou moins estimés suivant la provenance, c'est-à-dire la race et le mode d'alimentation; les veaux d'écurie n'ayant pas eu une alimentation spéciale occupent la place intermédiaire. Dans les Côtes-du-Nord et une partie du Finistère, les veaux sont sacrifiés alors qu'ils ont de 15 à 20 jours; en Meurthe-et-Moselle et dans les Vosges on ne les tue guère plus tard, dans le voisinage des villes, où la production du lait est plus avantageuse, les veaux sont vendus au bout de huit jours, soit à un boucher, soit à un engraisseur.

Le veau blanc n'arrive généralement à la boucherie qu'entre deux et trois mois et il pèse alors au moins cent kilos; quelquefois, il fournit jusqu'à deux cents livres de viande. Les veaux de lait de Champagne sont

nourris exclusivement au bon lait, et, sur la fin de l'engraissement, ils en consomment jusqu'à trente litres par jour. Le même procédé est employé en Dordogne, Haute-Vienne et Corrèze. Les veaux blancs de la Sarthe sont nourris au baquet, au lait pur, jusqu'à cinq ou six semaines ; ils reçoivent ensuite du lait écrémé additionné de farine de blé passée au four, quelquefois deux ou trois œufs crus par jour ; ils sont muselés, attachés court, placés dans l'obscurité et bien au sec sur un plancher en bois. Dans l'Aude, pour suppléer à l'insuffisance du lait de la mère, on distribue aux veaux des fèves cuites à l'eau, un peu de son et parfois de la farine de maïs et des pommes de terre cuites. Dans la Seine-et-Marne, la Dordogne, la Gironde, on ajoute souvent au lait des œufs crus. Aux environs de Guichen (Ille-et-Vilaine), la ration s'augmente de riz. Dans le Pas-de-Calais, les jeunes veaux sont engraisés avec du lait écrémé, additionné de fécule de riz ou de sucre dénaturé. Dans certaines régions, la production du veau de boucherie est fort importante, et, pour obtenir des veaux plus gros, on pratique des croisements industriels. Dans le Morbihan, on pratique ainsi le croisement Durham-breton : mais seulement avec des demi sang pour éviter les accidents au moment de la parturition. Dans le Puy-de-Dôme, on opère de même en croisant des vaches de races diverses avec des taureaux charolais.

La question, relativement simple pour les veaux, se complique singulièrement lorsqu'on passe aux bovins adultes. M. Déchambre (1) distingue, parmi les bovins

(1) *Du choix des bovins à engraisser. — Revue pratique des Abattoirs*, juillet 1908.

que les engraisseurs peuvent choisir, trois catégories : les bœufs précoces, les taureaux précoces et les animaux réformés. Pour les deux premières catégories, l'abatage d'animaux de plus en plus jeunes semble ne comporter que des avantages. Plus l'animal est jeune, plus il croît rapidement, de plus, il croît à moins de frais. Les éleveurs et les herbagers ont depuis longtemps constaté ce fait qui se traduit d'une façon fort nette sur les cours : à poids égal, les animaux jeunes destinés à l'engraissement sont vendus un prix sensiblement plus élevé que les animaux plus âgés. MM. André Gouin et P. Andouard ont, dans une communication à la Société Nationale d'Agriculture (1), établi et mesuré scientifiquement ce phénomène qui n'était jusque là qu'une notion instinctive. Ils concluent en disant que de quatre à quinze mois, un kilogramme de poids vif est obtenu avec 4^k792 de principes nutritifs, tandis que, dans les six mois qui suivent, il en faut 6^k688, c'est-à-dire que le même accroissement nécessite 43 % d'aliments en plus ; du vingt-deuxième au vingt-quatrième mois, l'augmentation de dépense s'élève à près de 66 %. Mais nous n'en sommes pas encore au bœuf « Baby » que dans certains pays, paraît-il, on abat à quinze mois, et les animaux des meilleures races de boucherie ne sont, en France, sacrifiés que vers deux ans ou deux ans et demie.

Dans le même ordre d'idées, pour obtenir plus vite et à moins de frais des quantités plus considérables de viande, on développe de plus en plus la production du taureau de boucherie, beaucoup plus précoce que le bœuf. A côté du taureau de boucherie, c'est-à-dire dont

(1) Juin 1942.

on ne se sert pas pour la monte, le taureau, animal reproducteur, prend place sur le marché de la viande; sa carrière, comme reproducteur, devient beaucoup plus courte et elle est généralement terminée à trois ou quatre ans. Dans son *Traité d'hygiène pour Tous*, le docteur Pagès dit, du taureau, qu'il « fournit autant de viande à trois ans, que le bœuf à cinq » et considère que, pour la fourniture de la grosse viande, l'avenir est au taureau « qui devient le grand fournisseur d'azote des travailleurs manuels ».

La vente du taureau gras, sur le marché de la Villette, a, aujourd'hui, une grande importance. Les arrivages qui avaient été en diminuant de 1897 à 1903, augmentent depuis 1904 et dépassent, en moyenne, 6 % des arrivages de gros bétail.

1902....	21.041	1903....	22.388
1904....	22.785	1905....	24.629
1906....	25.395	1907....	23.162
1908....	22.858	1909....	21.423
1910....	27.452	1911....	27.338

Paris en conserve pour sa consommation, environ 18.000. Les départements qui ont envoyé le plus de taureaux à la Villette, en 1910 sont les suivants : Maine-et-Loire, 3.178; Finistère, 1.998; Loire-Inférieure, 1.523; Mayenne, 1.409; Eure-et-Loire, 1.345; Sarthe, 1.310; Calvados, 1.261; Orne, 1.152. Le taureau, bien que sacrifié plus jeune que le bœuf, fournit, d'après les statistiques du marché de la Villette, 472 kilos de viande nette, tandis que le bœuf n'en fournit en moyenne que 418.

C'est surtout dans la catégorie des animaux réformés que l'engraisseur prélève les animaux qu'il destine à la boucherie, et c'est pour ces animaux que l'âge d'abatage a été proportionnellement le plus réduit.

Une réglementation du genre de celle demandée par les bouchers du Midi, rencontrerait de nombreuses oppositions : celle des producteurs de lait qui, ne pouvant élever leurs veaux, seraient obligés de les vendre à vil prix ; celle des herbagers qui ne veulent ou ne peuvent conserver l'hiver aucune tête de bétail, et qui sacrifient souvent les veaux venus tard en saison, en même temps que la vache ; enfin, celle de tous les éleveurs qu'une récolte très déficitaire peut obliger à vendre, faute de nourriture, des animaux qu'ils voudraient conserver.

Pour terminer cet examen de la production de la viande des bovins, nous devons rechercher quelles sont les régions qui, par suite de leur mode particulier de culture, possèdent, à un moment donné de l'année, une proportion de bovins de boucherie plus grande que celle que leur donne la statistique.

Région du Nord.

Dans le Pas-de-Calais, l'arrondissement d'Arras importe, pour engraisser l'hiver, des bœufs d'Ille-et-Vilaine et de Normandie, tandis que, dans les régions de Béthune, de Saint-Omer et de Calais, on engraisse, à partir du 15 avril, des bœufs manceaux.

Le Nord, avec ses nombreuses sucreries, engraisse, l'hiver, des bœufs provenant du Nivernais, de la Mayenne et de la Franche-Comté ; dans la région d'Avesnes, les

herbagers engraisent au pâturage des bœufs de mêmes provenances.

Dans l'Aisne, la situation est à peu près la même : chaque année arrivent, avant la récolte des betteraves, de 12 à 15.000 bœufs charolais-nivernais destinés aux charrois et qui, après deux ou trois campagnes, sont engraisés avec des pulpes de décembre à mai. En mars et avril, arrivent de provenances diverses, mais surtout de la Sarthe et de la Mayenne, 9 ou 10.000 bœufs, vaches ou génisses à destination des pâturages de la Thiérache.

L'Oise, outre 5 à 6 000 génisses flamandes ou normandes, reçoit environ 2.500 bœufs nivernais destinés aux sucreries et bon nombre de jeunes bœufs destinés aux herbages de la région de Beauvais.

En Seine-et-Marne, on importe, pour les employer aux travaux de la ferme, 1 500 à 2.000 bœufs nivernais, parthenais ou salers. A côté de cela, on importe annuellement 15 à 20.000 vaches ou génisses destinées à la production du lait et qu'au bout de 3 ou 4 ans on engraisse à l'étable. Ces animaux proviennent en grosse majorité de la Normandie.

La Somme importe de la Nièvre des bœufs de travail de 4 ans ; ces animaux sont engraisés quand ils ont 6 ou 7 ans. Dans le nord-ouest du département, on engraisse à l'herbe des animaux provenant de Normandie et pour les herbages de moins bonne qualité, des animaux provenant de la Basse-Mayenne. Partout où on trouve des résidus alimentaires industriels, on engraisse à l'écurie des animaux normands et parfois nivernais.

Tout compte fait, cette région du Nord est une région grosse productrice de viande de boucherie.

Région du Nord-Est.

Dans les Ardennes, la spéculation de l'embouche prend de plus en plus d'importance : on importe de 3 à 5.000 têtes de bétail maigre de provenances variables suivant la qualité du pâturage dont on dispose. Les meilleurs de ces pâturages engraisent deux têtes à l'hectare, quelquefois plus ; l'augmentation de poids vif par tête atteint normalement 150 kg. au cours de la saison pour les races de boucherie

Dans l'Aube, l'embouche commence à prendre une certaine importance, mais comme le bétail n'a pas la qualité demandée par le consommateur, les animaux, en grande partie des vaches réformées, sont expédiés dans les villes de garnison de l'Est. On importe pour la production du lait des génisses montbéliardes et normandes.

La Haute-Marne fait venir, chaque année, un millier de bœufs charolais qui sont engraisés dans le Bassigny, en même temps que les animaux réformés provenant de la région.

La Meurthe-et-Moselle et la Meuse n'engraissent que les animaux réformés de la région, tandis que les Vosges importent du bétail maigre provenant de la Franche-Comté et du Charolais.

En résumé, cette région n'a, au point de vue de l'engraissement, qu'une importance assez minime.

Région du Nord-Ouest (Normandie, Maine et Bretagne).

Les départements normands (Manche, Calvados, Orne, Seine - Inférieure, Eure), sont exportateurs de bovins maigres destinés aux herbages du nord-est, de vaches et de génisses amouillantes pour la région parisienne, font entre eux un grand trafic sur les bœufs destinés à

l'engraissement à l'herbe, et certaines régions : l'Eure, les arrondissements de Pont-l'Évêque, de Lisieux, de Bayeux, les herbages de l'embouchure de la Seine et des environs de Dieppe, engraissent surtout des bœufs provenant de la Mayenne, du Maine-et-Loire, de la Sarthe, de la Bretagne ou même du Nivernais.

La Mayenne et la Sarthe expédient aux régions d'herbages, un très grand nombre d'animaux maigres ; il n'y a encore qu'un petit nombre de cultivateurs qui se sont mis à terminer eux-mêmes l'engraissement de leurs bœufs pour les vendre directement à la boucherie.

Les départements bretons fournissent une grosse partie des animaux nécessaires aux herbages du Nord-Est, expédient des vaches laitières dans le midi et accordent, malgré cela, une très large place à l'engraissement du bétail.

Cette région du Nord-Ouest, malgré ses exportations d'animaux laitiers et de bétail maigre, reste fort importante au point de vue de la production de la viande.

Région de l'Ouest.

Le Maine-et-Loire, malgré des expéditions de bœufs maigres en Normandie et de génisses dans le Pas-de-Calais et en Belgique, reste une région d'engraissement ; par contre, l'Indre-et-Loire qui importe un grand nombre d'animaux adultes, n'a d'importance que pour la production du veau de lait.

La Vienne, qui importe des animaux parthenais, limousins et salers, âgés de quinze à dix-huit mois, les Deux-Sèvres et la Vendée sont des régions où l'engraissement à l'écurie a une grosse importance. La

Charente-Inférieure, avec ses nombreux animaux laitiers, s'occupe beaucoup moins de la production de la viande.

La Charente importe des bouvillons de race salers et limousine ; la spéculation de l'engraissement y est très développée et les nourrisseurs attribuent à la consommation du topinambour, la haute qualité et la finesse de la viande des bœufs qu'ils engraisent. L'engraissement du bétail et l'industrie du veau de lait sont aussi très florissantes dans la Haute-Vienne. La Corrèze, au contraire, est un des grands fournisseurs de jeunes bovins pour toute cette région et l'engraissement n'y a qu'une importance très secondaire.

C'est certainement la région française la plus importante au point de vue de la production de la viande de boucherie.

Région du Centre.

L'Eure-et-Loire, le Loir-et-Cher, le Loiret sont surtout importants au point de vue de la production du veau de lait ; l'engraissement des adultes n'y a qu'une importance assez minime. L'Indre et surtout le Cher accordent une place plus large à l'engraissement. La Nièvre, bien que fournissant plus de 20.000 têtes de bétail destinées à être engraisées dans d'autres régions, reste, grâce à la précocité des animaux, un pays gros producteur de viande de boucherie. L'Allier et la Creuse n'ont qu'une importance beaucoup moindre. Le Puy-de-Dôme a aussi une assez grande importance et le marché de Clermont-Ferrand, où se traitent chaque semaine d'importantes affaires, règle les cours dans la région. Le Cantal est une région d'élevage fort importante ; il exporte près de 50.000 têtes de bovins, surtout

des veaux doublons pour les Charentes et des bœufs de travail pour la Seine-et-Oise et la Seine-et-Marne. Au point de vue du bétail de boucherie, il n'a presque pas d'importance.

Région de l'Est.

L'Yonne se livre à la production du veau blanc dans la région de Sens et de Joigny, tandis que l'embouche est la spéculation dominante au voisinage de la Nièvre.

Dans la Côte-d'Or, l'embouche a beaucoup d'importance surtout dans la région de l'Auxois qui engraisse 14 à 15.000 têtes de bétail, dont 2.000 provenant des départements voisins. Par contre, la Côte-d'Or fournit des vaches laitières dans le midi et expédie un millier de bœufs aux sucreries du Nord.

La Haute-Saône est une région d'élevage qui mène de front la production des adultes destinés à la boucherie, celles des vaches laitières et des bœufs de travail pour le Nord. Le territoire de Belfort accorde plus de place à la production des vaches laitières pour le midi.

L'Ouest et le Centre du Doubs produisent surtout des bœufs de travail qui sont engraisés entre trois et cinq ans, mais rarement conduits jusqu'à l'état fin gras ; le reste du département produit surtout des animaux laitiers et envoie 8 à 10.000 vaches de 6 à 7 ans aux laitiers des villes du Midi.

Le Jura, région d'élevage, produit des vaches laitières pour le midi et Lyon, des animaux de boucherie et des bœufs de travail pour le Nord-Est.

Tout le département de Saône-et-Loire se livre à l'élevage ; mais l'embouche a une très grosse importance dans le Charolais et l'Autunois qui fournissent, outre un

millier de bœufs pour la culture betteravière du Nord, 20.000 têtes grasses (bœufs, génisses et vaches) à la région lyonnaise, à la Suisse et à l'Italie.

La Loire, outre une importante production de veaux de lait, engraisse pour la boucherie ses animaux de réforme et des animaux provenant des départements voisins.

Le Rhône importe des animaux laitiers, produit des veaux blancs et se livre assez peu à l'engraissement. L'Ain, malgré l'importance de sa production laitière, est une région assez importante au point de vue de la production de la viande.

En Savoie et en Haute-Savoie, c'est surtout vers la production des vaches à lait que l'élevage est dirigé, cependant l'engraissement des bœufs, destinés pour une grosse part à l'alimentation de Genève, a une certaine importance dans le nord de la Haute-Savoie.

Région du Sud-Est.

Toute cette région est sans importance au double point de vue de l'élevage et de l'engraissement et elle importe de la région de l'Est, les animaux laitiers qui lui sont nécessaires.

Région du Sud.

La Haute-Loire produit des veaux de boucherie, mais pratique peu l'engraissement, les animaux sont mis en état, rarement ils sont vendus fin gras. De même, l'Ardèche pratique rarement l'engraissement.

La Lozère fournit des veaux de boucherie et pratique l'engraissement au pâturage.

L'Aveyron est une région d'élevage qui vend, outre des jeunes animaux, des animaux de travail et des animaux gras pour le Midi.

Le Tarn fournit des animaux gras et des veaux de lait à Paris et dans le Midi.

Les départements méditerranéens, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, n'ont pas d'importance.

Région du Sud-Ouest

Les départements pyrénéens pratiquent l'élevage et l'engraissement, ce sont des fournisseurs importants pour les départements déficitaires du Midi.

La Gironde et les Landes n'ont guère d'importance au point de vue de l'engraissement. La Dordogne importe un nombre important d'animaux limousins et salers, engraisse chaque année environ 23,000 bœufs, fournit un nombre important de veaux de lait très appréciés et résultant souvent du croisement d'un taureau limousin avec une vache parthenaise, ce qui donne un produit volumineux, s'engraissant bien et dont la viande est très blanche.

Le Lot se livre partout à la production du veau de boucherie et le troupeau est entretenu par l'introduction de jeunes bovins provenant de l'Auvergne. Il fournit des animaux de travail dans le Nord et l'Aisne et engraisse tous les animaux réformés. Le Lot-et-Garonne engraisse environ 25.000 têtes de bovins; mais les animaux ne sont généralement pas bien préparés. Le Tarn-et-Garonne importe des animaux de travail des départements voisins et donne une assez large place à l'engraissement.

*
* *

L'importance de la production n'est pas seule à présenter un intérêt au point de vue du commerce. D'une

part, le commerce du bétail maigre est saisonnier, il se fait presque en totalité au début ou à la fin de la belle saison, surtout au début. La production du bétail gras n'a pas lieu toute l'année ; dans les régions d'herbage : Charollais, Nivernais, Normandie, etc., les livraisons à la boucherie s'échelonnent de juillet à décembre, tandis que le Bourbonnais, le Limousin, la Vendée, qui fournissent du bétail d'écurie, écoulent le gros de leur production de décembre à mai. C'est ce fait qui explique qu'un même marché est alimenté, suivant les saisons, d'animaux de races et de provenances différentes. Suivant les exigences des bouchers, les animaux de choix prennent telle ou telle direction. Ce sont là autant d'éléments qui influent sur la direction des courants commerciaux et sont bien difficiles à préciser.

La population bovine qui était en 1882 de 12.997.054 têtes passe en 1892 à 13.708.997 ; elle est en 1900 de 14.520.832 et croît jusqu'en 1902, date à laquelle elle atteint le maximum avec le chiffre de 14.928.550 têtes. Depuis les chiffres ont été les suivants :

1903.....	14.105.090
1904.....	14.136.869
1905.....	14.315.552
1906.....	13.968.014
1907.....	13.949.722
1908.....	14.239.730
1909.....	14.297.570
1910.....	14.532.030
1911.....	14.290.865

Dans l'ensemble, il y a accroissement régulier et la faiblesse des effectifs en 1906-1907, due à la sécheresse, a

été comblée très rapidement. Notre élevage est dans une situation excellente et l'avenir ne doit pas être vu en noir.

Production des ovins.

Cette production, si nous en croyons la statistique, est en voie de diminution très sensible. Le nombre d'existences au 31 décembre s'établit comme suit :

1882	23.809.433	1903	17.954.230	1908	17.456.380
1892	21.115.713	1904	17.800.965	1909	17.357.640
1900	20.179.561	1905	17.783.209	1910	17.110.760
1901	19.669.682	1906	17.461.397	1911	16.425.330
1902	18.476.788	1907	17.460.284		

soit une diminution annuelle moyenne de plus de 200.000 têtes. Cette situation n'est pas particulière à la France et la réduction que nous constatons s'applique presque à tous les pays d'Europe. L'Allemagne, qui possédait en 1880 plus de 19.000.000 moutons, n'en possède plus 8 millions. L'Autriche-Hongrie a aussi subi une diminution très sensible. Aux Etats-Unis, en dix ans, la population ovine a diminué de près de 4 millions et demi de têtes. En Europe, il n'y a guère que l'Italie qui ait augmenté sensiblement son effectif, l'Angleterre et la Russie qui l'aient maintenu.

Le mouton recule devant la culture intensive qui ne laisse plus de jachères et devant la difficulté de mener de front les cultures industrielles et l'élevage du mouton. A côté de cette cause essentielle, il faut signaler, tout au moins pour la France, la difficulté qu'on rencontre à se procurer de bons bergers et dans bon nombre de régions,

la décroissance du nombre de moutons n'a pas pour cause le manque de revenus, mais l'impossibilité de trouver un salarié acceptant ce travail sans fatigue, mais aussi sans répit.

La production du mouton est orientée vers l'un des trois buts suivants : production du lait, de la laine ou de la viande et, suivant les cours de ces produits, le producteur modifie, dans la mesure où il le peut, l'orientation de sa production. Le relèvement rapide et considérable des cours de la laine, à partir de 1903-1904, a fait rechercher davantage les races ayant une toison abondante ; mais l'élévation des cours de la viande a contrarié cette modification, et la hausse des laines n'a guère eu pour résultat que d'apporter aux producteurs un bénéfice supplémentaire fort appréciable.

Le mouton donne lieu aujourd'hui à des spéculations très variées : certaines régions s'occupent surtout de l'élevage, d'autres s'occupent de l'engraissement ; d'autres, enfin, par des croisements industriels appropriés, s'efforcent d'obtenir des produits volumineux pouvant être sacrifiés très jeunes. Cette dernière façon d'opérer fait qu'un nombre important d'animaux échappe à la statistique : les naissances ont lieu le plus souvent en novembre, décembre et janvier, et une grosse part des animaux sacrifiés avant l'âge de un an ne sont pas comptés dans les existences au 31 décembre. Cet élément, joint à l'augmentation du rendement moyen en viande nette, atténue sensiblement la diminution du troupeau. Voici les chiffres que donne la feuille d'information du Ministère de l'Agriculture (1).

(1) 2 avril 1912.

Année	Age moyen d'abatage	Rendement moyen en viande nette
1862	3 ans	18 kilos
1892	2 ans 8 mois	20 —
1897	2 ans 6 mois	21 —
1909	2 ans 2 mois	21 —

L'examen du tableau suivant, donnant la population ovine par 100 hectares dans les départements, nous indique, par comparaison avec le même tableau dressé pour les bovins, que là où il y a beaucoup de bovins il n'y a guère d'ovins et inversement. Ceci semble indiquer que la place plus grande donnée à l'élevage des bovins a contribué à réduire la place donnée au mouton.

Nombre d'ovins par cent hectares.

Ille-et-Vilaine	3	Morbihan....	10	Seine-Inférieure...	22
Jura.....	3	Orne.....	10	Allier.....	25
Rhin-Haut ..	4	Rhône.....	10	Côtes-d'Or...	27
Vosges.....	4	Meurthe-et-Moselle	13	Landes.....	28
Ain.....	6	Meuse.....	13	Charente....	29
Finistère... .	6	Saône-et-Loire ...	13	Pas-de Calais.	29
Loire-Inférieure ..	6	Isère.....	14	Var.	29
Maine-et-Loire ...	6	Marne-Haute	14	Ardèche. ...	30
Sarthe.....	6	Nord.....	14	Manche.....	30
Savoie-Haute	6	Sèvres-Deux.	14	Loir-et-Cher.	31
Calvados	8	Gers	16	Aube....	32
Saône-Haute.	8	Nièvre.....	16	Garonne-Haute...	33
Savoie.....	8	Gironde.....	17	Marne.....	33
Côtes-du-Nord ...	9	Lot-et-Garonne ..	19	Puy-de Dôme	33
Loire.....	9	Indre-et-Loire ...	20	Tarn-et-Garonne..	33
Mayenne	9	Vendée.....	20	Alpes-Hautes	34
Doubs.....	10	Alpes-Maritimes ..	22	Ardennes....	34

Yonne.....	35	Somme.....	49	Aveyron.....	66
Cher	39	Vienne.....	49	Creuse	69
Alpes-Basses.	41	Loire-Haute.	50	Corrèze.....	70
Aisne	42	Lot	51	Indre.....	70
Charente....	42	Hérault	52	Vienne-Haute	72
Pyrénées-Basses..	42	Oise.....	52	Seine-et-Marne...	76
Cantal.....	43	Seine-et-Oise.	55	Eure	80
Aude	45	Vaucluse....	55	Eure-et-Loire....	89
Loiret.....	46	Gard	56	Bouches-du-Rhône.	103
Pyrénées-Hautes..	46	Tarn	58	Drôme.....	104
Lozère	48	Ariège	59	France entière .	32
Pyrénées-Orientales	48	Dordogne....	62		

Ce tableau ne donne pas une idée suffisamment précise de la production et nous allons examiner, comme pour les bovins, les spéculations que pratiquent les différentes régions.

Région du Nord.

Dans le département du Nord, les troupeaux d'élevage sont rares et malgré quelques troupeaux de moutons d'engrais provenant de l'Aisne, de la Somme et du Pas-de-Calais, la production est peu importante.

Le Pas-de-Calais élève deux races : la race artésienne, émanation du mouton flamand ; la race boulonnaise, issue des croisements de la première avec des béliers dishley et dishley-mérinos. La reprise du cours des laines a accru la tendance au croisement avec le dishley-mérinos qui a plus de laine. En général, les éleveurs n'engraissent que les vieilles brebis et livrent les antenais — moutons de 12 à 18 mois — aux cultivateurs engraisseurs.

La Somme est une région d'élevage, mais elle importe des animaux maigres provenant de l'Aisne et 3 à 4.000 moutons algériens qui ont été triés dans les bergeries de Pantin. Dans les fermes possédant un troupeau d'élevage, boulonnais, dishley-mérinos ou picard, on n'engraisse que les animaux réformés, tandis que près des établissements industriels qui livrent des résidus alimentaires on opère sur des animaux maigres achetés surtout en dehors du département.

Dans l'Aisne, c'est la race mérinos qui domine ; à côté de l'élevage et de l'engraissement des adultes, certains éleveurs se sont faits une spécialité de l'engraissement des jeunes agneaux : agneaux blancs, lorsqu'ils ne dépassent pas l'âge de 6 mois ; agneaux gris, lorsqu'ils sont âgés de 6 mois à 1 an. Cette dernière spéculation, en voie de développement, porte sur 8 à 10.000 têtes.

L'Oise tend aussi à faire de l'agneau gris, mais le plus souvent le dishley-mérinos n'est livré à la boucherie qu'à deux ans et le picard à trois. Quelques troupeaux d'engraissement proviennent du Berry ou de la Champagne.

En Seine-et-Oise, la production du mouton reprend plus d'importance : à côté de l'élevage et de l'engraissement, certains cultivateurs produisent l'agneau blanc ou l'agneau gris obtenu par un croisement industriel. Ils font saillir, par des béliers southdown ou dishley-mérinos, des brebis berrichonnes achetées dans le Cher et qu'ils engrassent en même temps que l'agneau.

En Seine-et-Marne, les races berrichonne, solognote et southdown qui donnent des gigots petits et d'un placement facile, se substituent au mérinos et au dishley-mérinos. Le département produit aussi des agneaux gris

mais sans croisement industriel bien net. L'engraissement des animaux achetés au dehors au moment de la moisson a aussi une grande importance.

Région du Nord-Est.

Dans les Ardennes (sud du département) la production de l'agneau gris commence à prendre de l'importance ; mais on produit surtout des moutons maigres qui sont engraisés l'hiver dans le Nord, la Somme et l'Oise. La Marne se livre à ces mêmes opérations et pratique, en outre, l'engraissement d'animaux importés. La Haute-Marne et l'Aube n'engraissent que les animaux nés dans le pays ; mais l'Aube se livre beaucoup à la production de l'agneau blanc et de l'agneau gris.

La Meuse, la Meurthe-et-Moselle et les Vosges, n'accordent guère d'importance à la production du mouton.

Région du Nord-Ouest.

Les départements bretons et normands n'accordent qu'une place très minime à la production du mouton. Cependant, les agneaux de pré-salé de la baie du Mont-Saint-Michel sont très appréciés. L'Eure est, dans toute cette région, le seul département qui ait une population ovine importante ; outre la production de l'agneau gras, on engraisse des animaux provenant de la Beauce.

Région de l'Ouest.

Le Maine-et-Loire, les Deux-Sèvres et la Vendée n'ont qu'une très minime importance. L'Indre-et-Loire et la Vienne accordent une place plus large au mouton. Le

département de la Haute-Vienne a une très grosse importance en ce qui concerne la production des moutons pour la boucherie : il fait venir un grand nombre d'animaux de race limousine de la Creuse et de la Corrèze et les engraisse au printemps, à la prairie ; à l'automne, sur les chaumes de céréales ; en hiver, avec des betteraves et des topinambours. A côté de ces opérations à court terme, la Haute-Vienne produit aussi des moutons jeunes obtenus par un croisement entre les brebis limousines importées et des béliers charmois, southdown ou dishley.

Dans les Charentes, où domine la race poitevine, qui répond assez peu aux exigences du commerce de la boucherie, l'élevage et l'engraissement ont une importance moindre.

Région du Centre.

En Eure-et-Loire, la race dominante est le mérinos beauceron qui fournit une toison très étendue et qu'on améliore au point de vue de la boucherie par des croisements avec le dishley. Bien que dans tout le département on se livre à l'élevage et à l'engraissement, le procédé d'exploitation le plus lucratif semble être la production de l'agneau gris.

Le Loiret, à côté de l'élevage, pratique l'engraissement des moutons solognots provenant du Cher et du Loir-et-Cher et se livre à la production de l'agneau gras obtenu par le croisement industriel des brebis solognotes ou berrichonnes avec des béliers southdown. Dans le Loir-et-Cher, les spéculations sont à peu près les mêmes.

Le Cher et l'Indre, peuplés par les races berrichonne et solognote, fournissent surtout des antenais non engraisés en Brie, en Beauce, dans l'Allier, la Nièvre et dans

l'Orne ; mais la production de l'agneau gras et du mouton gras et cependant importante. Dans l'Yonne, suivant la richesse en fourrage des exploitations, les bêtes de réforme et les agneaux de six mois sont vendus maigres à des engraisseurs de la Brie ou engraisés sur place ; dans ce dernier cas, on a souvent recours pour la production de l'agneau gris au croisement de brebis berrichonnes, achetées dans leur pays d'origine, avec des béliers précoces.

L'Allier, malgré une grosse production bovine, accorde une certaine place à l'élevage du mouton et importe chaque année pour les graisser 40 à 50.000 agneaux et antenais provenant de la Creuse et de l'Indre. La Creuse, pays d'élevage, accorde cependant une large place à l'engraissement. La Corrèze n'engraisse pas tous les animaux qu'elle fait naître, elle vend des antenais pour la reproduction et des moutons demi-gras aux engraisseurs du Poitou, des Charentes, de la Dordogne, de la Haute-Vienne et de l'Allier.

Région de l'Est.

La Côte-d'Or pratique l'élevage et l'engraissement et ces deux spéculations sont souvent effectuées par des propriétaires différents. Le Dijonnais engraisse l'hiver 15 à 16 000 moutons berrichons importés. C'est le seul département de cette région qui ait une réelle importance au point de vue de la production du mouton.

Région du Sud-Est.

L'Isère n'a d'importance que par le chiffre élevé de transhumants (120.000 environ) qu'elle reçoit du midi

La Drôme, bien que peuplée d'une race peu perfectionnée, a une grosse importance au point de vue de la

production des ovins et livre annuellement à la boucherie 80.000 agneaux blancs, 30.000 agneaux gris, 35.000 moutons de 18 mois à 2 ans et 25.000 brebis de réforme ; elle nourrit en outre de juin à octobre 25 à 30.000 transhumants de la Crau.

Les Hautes-Alpes se livrent à l'élevage et tout le sud du département produit l'agneau blanc. En outre, 10.000 moutons algériens y sont engraisés et 30.000 transhumants, venant de Provence, y sont nourris de mai à octobre. Dans les Basses-Alpes, l'engraissement ne réussit que dans les plaines et vallées. En Vaucluse, la production de l'agneau gras tient une grande place ; on engraisse aussi des moutons africains, mais cet engraissement, qui ne dure qu'un mois, a surtout pour but d'améliorer la viande. Dans les Bouches-du-Rhône, la spéculation la plus importante est la production de l'agneau de lait et de l'agneau gris. Les métis-mérinos de la région d'Arles sont soumis à la transhumance. A côté de l'élevage et de l'engraissement des animaux réformés, les opérations à court terme sur les moutons algériens importés et dits de réserve, sont importantes. Dans le Var, la transhumance est la règle générale et il n'y a point de spéculation dans la production. Les Alpes-Maritimes qui reçoivent 60.000 transhumants produisent surtout des agneaux de lait.

Région du Sud.

La Haute-Loire élève et engraisse le bizet, petit mouton qui s'engraisse facilement et que recherche la boucherie. L'Ardèche ne se livre pas à des spéculations bien définies, il reçoit des moutons transhumants venant du Gard et engraisse des moutons algériens. Le Cantal fournit des moutons maigres aux éleveurs de la Vienne.

L'Aveyron, une grande partie de la Lozère et de l'Hérault, une partie du Gard et du Tarn, exploitent le mouton en vue de la production du lait destiné aux laiteries qui fabriquent le roquefort. Les races qui prédominent dans ces régions sont des races laitières : race du Larzac, race des Causses et, pour disposer le plus tôt possible du lait, on vend beaucoup d'agneaux de lait. Les animaux réformés sont vendus gras.

Région du Sud-Ouest.

Les Landes, la Gironde, le Lot-et-Garonne et le Gers n'ont pas d'importance. La Dordogne et le Lot ne pratiquent pas de spéculations bien définies. Le Tarn-et-Garonne tend à diriger ses spéculations, tout au moins dans le Nord et le Nord-Est, vers la production du lait. La Haute-Garonne et l'Ariège pratiquent l'élevage en montagne et l'engraissement en plaine. Les Hautes et Basses-Pyrénées produisent du lait destiné à la fabrication du fromage des Pyrénées et vendent beaucoup d'agneaux de lait.

En résumé, production faible dans le Nord-Est et le Sud-Ouest, très faible dans l'Est et le Nord-Ouest.

Production des porcins.

Ici, la production semble être en voie d'accroissement. Voici les chiffres de la statistique agricole annuelle donnant le nombre des existences au 31 décembre de chaque année.

Année 1900...	6.740.405	Année 1906...	7.049.012
— 1901...	6.758.198	— 1907...	6.995.124
— 1902...	7.209.174	— 1908...	7.202.430
— 1903...	7.560.650	— 1909...	7.305.850
— 1904...	7.522.383	— 1910...	6.900.230
— 1905...	7.558.799	— 1911...	6.719.570

L'importance de la production annuelle est déterminée par la récolte des pommes de terre : une récolte déficitaire, outre qu'elle réduit la quantité de nourriture disponible, incite souvent le cultivateur, par suite des cours élevés, à vendre ses pommes de terre au commerce, ce qui ne lui donne pas un bénéfice plus élevé, mais le met à l'abri des variations du cours.

Ces chiffres ne donnent pas la production réelle, le porc est un animal très prolifique et d'engraissement rapide. L'âge moyen d'abatage étant de dix mois, un sixième des animaux échappent à la statistique ; de plus, à la date du 31 décembre, un grand nombre d'animaux ont été sacrifiés en vue des salaisons qui se font surtout l'hiver et qui ont, à la campagne, une très grande importance dans presque toutes les régions

Comme l'indique le tableau ci-dessous, ce sont les départements du centre (Massif central et Cévennes), et les départements bretons qui produisent le plus de porcs.

Nombre de porcins par cent hectares.

Seine-et-Oise.	1	Oise.....	5	Ardennes....	8
Seine-et-Marne...	2	Savoie.....	5	Bouches-du-Rhône.	8
Tarn-et-Garonne..	2	Var.....	5	Jura.....	8
Alpes-Maritimes ..	3	Alpes-Basses.	6	Pyrénées-Orientales	8
Hérault	3	Cher.....	6	Rhône.....	8
Yonne.....	3	Côte-d'Or....	6	Eure.....	9
Aube.....	4	Marne.....	6	Gard.....	9
Eure-et-Loire.	4	Orne.....	6	Indre-et-Loire ...	9
Alpes-Hautes	5	Aisne.....	7	Isère.....	9
Aude.....	5	Loir-et-Cher.	7	Landes.....	9
Gironde	5	Lozère.....	7	Vosges.....	9
Loiret.....	5	Marne-Haute	7	Doubs.....	10

Meuse.....	10	Meurthe-et-Moselle	14	Ardèche.....	21
Nièvre.....	10	Ain.....	15	Aveyron.....	21
Saône-Haute.	10	Indre.....	15	Ille-et-Vilaine	21
Vaucluse....	10	Loire.....	15	Pas-de-Calais....	22
Calvados....	11	Maine-et-Loire...	15	Tarn.....	23
Lot-et-Garonne...	11	Sarthe.....	15	Creuse.....	24
Rhin-Haut...	12	Ariège.....	17	Allier.....	25
Gers.....	12	Nord.....	17	Saône-et-Loire...	25
Seine-Inférieure...	12	Pyrénées-Basses..	17	Côtes-du-Nord	26
Somme.....	12	Charente....	18	Sèvres-Deux..	27
Cantal.....	13	Garonne-Haute...	18	Corrèze.....	33
Charente-Inférieure	13	Loire-Haute..	18	Dordogne....	33
Morbihan...	13	Mayenne....	18	Manche.....	33
Savoie-Haute	13	Pyrénées-Hautes..	18	Vienne-Haute....	33
Vendée.....	13	Puy-de-Dôme	19	Drôme.....	36
Loire-Inférieure..	14	Finistère....	20	France entière..	13
Lot.....	14	Vienne.....	20		

Dans la production du porc, l'élevage et l'engraissement sont généralement des spéculations séparées et certaines régions qui engraisent beaucoup de porcs n'en font presque pas naître. Suivant l'âge auquel les jeunes animaux sont livrés aux engraisseurs et, aussi, suivant les régions, on donne à ces animaux des noms différents. On désigne communément sous le nom de porcelets, les animaux âgés de moins de 4 mois, mais très souvent ils sont vendus au sevrage à l'âge de 6 ou 7 semaines et désignés porcs de cage ou nourraïns. Dans d'autres régions, la désignation de nourraïns s'applique à des porcs plus âgés et déjà entrés en voie de croissance. Très souvent, les animaux ne sont engraisés d'une façon intensive que lorsqu'ils ont atteint leur développement normal; pendant cette période de croissance, ils vivent

généralement en dehors de la ferme, on les désigne alors sous le nom de porcs courreurs, couards ou lancerons.

C'est surtout du Massif central que partent, un peu pour toutes les directions, toutes ces catégories d'animaux. La nourriture la plus communément donnée aux porcs à l'engrais est la pomme de terre ; mais les différentes régions opèrent avec les produits dont elles disposent. Dans le Nord, l'Aisne, le Pas-de-Calais, la Somme, dans les Charentes et les départements de l'Est, l'engraissement est fait dans les laiteries avec le petit lait additionné de farine de seigle. Dans les départements du Centre, ils sont nourris avec des glands et des châtaignes. Les départements du bassin de la Gironde utilisent souvent le maïs. Enfin, certaines porcheries industrielles n'emploient que des tourteaux, des grains ou des résidus industriels.

Le porc n'occupe pas, en France, toute la place qu'il devrait avoir : c'est l'animal qui fournit le rendement le plus élevé en viande nette (75 % au minimum) ; toute proportion gardée, un porc demande plus de nourriture qu'un bœuf, mais cette nourriture est plus économique, la croissance et l'engraissement sont plus rapides : c'est la viande d'avenir des pays à population dense.

CHAPITRE II

LA CONSOMMATION

La feuille d'information du Ministère de l'Agriculture (1) fixe à 57 kilogrammes la consommation annuelle de viande de boucherie par tête d'habitant. Ce chiffre, obtenu par la méthode indirecte, est sensiblement trop élevé, bien qu'il ne tienne pas compte de la viande de cheval.

Le calcul s'établit ainsi pour 1909 :

14.297.570 bovins sacrifiés à l'âge de 4 ans 6 mois et pesant alors 365 kilogrammes, soit... 1.159.691 tonnes

17.357.640 ovins sacrifiés à l'âge de 2 ans 2 mois, et pesant alors 21 kilogrammes, soit..... 168.287 —

7.305.050 porcs, sacrifiés à l'âge de 10 mois, et pesant alors 100 kilogrammes, soit..... 876.606 —

Total 2.204.584 tonnes

auxquelles il y a lieu d'ajouter l'excédent des importations sur les exportations de viande, soit 27.280 tonnes.

La consommation ressortirait ainsi à 2.231.864 tonnes, soit plus de 56 kilogrammes par tête.

(1) 2 avril 1912.

Ce calcul, qui n'a du reste que la valeur d'une approximation, donne des chiffres exagérés : en ce qui concerne les bovins, le poids moyen des animaux nous semble trop fort. Si nous en croyons la statistique agricole annuelle, le poids net moyen des animaux présentés à la Villette aurait été : bœufs, 417 kilos; vaches, 378 kilos; taureaux, 446 kilos; soit, pour les trois catégories, un poids moyen de 409 kilos. Par contre, le poids moyen des veaux n'est que de 98 kilos. En tenant compte de la proportion des animaux présentés sur le marché parisien, il faudrait réduire le poids moyen des bovins à 300 kilos, soit pour l'ensemble une réduction de 206.520 tonnes, réduction qu'il faudrait augmenter encore en tenant compte de ce fait que les régions de production n'envoient sur les marchés éloignés que les animaux de choix.

En ce qui concerne le porc, une observation analogue s'impose : certaines régions comme le Nord ne consomment que des porcs pesant de 90 à 100 kilogrammes vifs ; d'autre part, c'est surtout à la campagne que la consommation du porc a une grande importance, et pour avoir plus souvent de la viande fraîche le paysan sacrifie souvent des porcs qui n'ont pas atteint leur entier développement.

Enfin, il faut signaler qu'une partie du bétail ne va pas à la boucherie. Ainsi nous voyons dans le rapport de M. H. Martel, sur les opérations du service vétérinaire sanitaire de Paris et du département de la Seine, que, par suite de la mortalité au cours du transport par chemin de fer en 1909, 147.390 kilos de viande ont été retirés de la consommation ; 673 bovins, 1.926 moutons, 1.368 porcs ont été introduits dans les clos d'équarrissage du dépar-

tement de la Seine. Pendant la même année à l'abattoir de la Villette 463.849 kilos de viandes insalubres ont été saisies et 88.836 kilos à l'abattoir de Vaugirard ; ces derniers chiffres sont en réalité minimes et, dans presque tous les abattoirs, ils atteignent 1% de la viande fournie.

Les chiffres ainsi établis sont exagérés, mais dans quelle mesure faut-il les réduire ? M. P. Lays, dans un travail présenté au Congrès national du froid en 1910, donne les chiffres pour un certain nombre de villes.

Consommation annuelle de viande par habitant.

VILLES	NOMBRE d'habitants	KILOS de viande totale	KILOS par an, par habitant
Amiens.....	90.000	5.106.914	56.74
Fronard.....	4.180	250.000	58.81
Dijon.....	75.000	4.500.000	60.00
Lure.....	6.473	396.866	61.31
Annecy.....	14.000	825.500	58.96
Grenoble.....	73.022	3.569.963	48.88
Laon.....	15.288	805.000	52.00
Saint-Chamond.....	14.430	1.014.224	70.28
Rive-de-Gier.....	15.567	905.443	58.16
Saint-Etienne.....	146.788	9.173.228	62.48
Firminy.....	17.944	1.084.256	60.42
La Ricamarie.....	9.078	552.864	60.90
Le Chambon.....	13.011	483.413	40.24
Givors.....	12.306	806.370	65.52
Moyenne.....			58 ^k 26

La statistique de 1897 donne pour les chefs-lieux de département et les villes de plus de 10,000 habitants, 58^k250 par tête et comme nous le verrons plus loin, on peut admettre que ces chiffres n'ont pas augmenté. La consommation dans les villes de moins de 10,000 habitants et surtout dans les campagnes, est certainement beaucoup plus réduite, et bien que nous n'ayons aucune base pour une appréciation directe, il nous paraît difficile d'évaluer à plus de 30 kilos par tête et par an la consommation dans les centres de faible importance. La consommation moyenne pour la France entière ressortirait entre 40 et 45 kilos et ce chiffre est très sensiblement plus élevé que le chiffre généralement donné. M. le professeur Armand Gauthier (1) donne 35 kilos et M. H. Martel (2) admet, lui aussi, ce chiffre.

Une évaluation rétrospective de la consommation présente des difficultés encore plus grandes. Voici quelques chiffres pour Paris.

D'après M. le professeur Armand Gauthier, de 1887 à 1896, les chiffres auraient été les suivants :

Année	Viandes fraîches de boucherie	Viandes conservées et charcuterie	Total
1887	67,1	10,3	77,4
1890	64,9	10,7	75,6
1891	63,6	10,2	73,8
1892	64,6	10,5	75,1
1896	64	9,8	73,8

(1) Les régimes.

(2) *Abattoirs et Marchés aux bestiaux — L'Industrie des abattoirs.*

La direction des affaires municipales à la Préfecture de la Seine donne :

Année	Viande de boucherie	Viande de porc	Viande de cheval	Charcuterie	Total
1995	61.027	9.811	1.920	1.139	73.997
1896	60.378	10.416	2.066	1.188	74.048
1897	61.391	10.838	2.071	1.142	74.642
1898	63.493	10.681	2.338	1.129	77.641
1899	64.518	10.742	2.431	1.383	79.274
1900	70.471	11.508			

MM. Armand Grébanval et Massard (1) donnent pour la consommation des viandes de toutes catégories :

1906	1907	1908	1909	1910
76 ^k 197	75 ^k 460	74 ^k 715	75 ^k 460	76 ^k 178

La consommation serait donc stationnaire. M. H. Martel (2) en tenant compte des sorties à l'état de viandes fraîches ou préparées et des salaisons, fixe ainsi, pour 1906 et 1911, l'importance de la consommation parisienne :

	1906 par an	1906 par tête et par an
Viande de boucherie.....	168.969.953 ^k	61 ^k 1
Viande de charcuterie.....	30.171.306 ^k	10 ^k 9
Viande de cheval.....	10.760.625 ^k	3 ^k 6
Total.....	209.901.884 ^k	75 ^k 6
	1911 par an	1911 par tête et par an
Viande de boucherie.....	151.819.881 ^k	52 ^k 2
Viande de charcuterie.....	31.220.102 ^k	10 ^k 7
Viande de cheval.....	10.156.300 ^k	3 ^k 6
Total.....	193.196.283 ^k	66 ^k 8

(1) Rapport voyage d'études, 1911.

(2) Voir *Supra*.

Ce n'est pas seulement à Paris que l'on constate cette diminution, presque toutes les grandes villes sont dans ce cas et la diminution est en moyenne de 5 à 6 kilogrammes par tête et par an. Voici d'après M Martel l'importance de la consommation dans un certain nombre de villes.

	Marseille	Lyon	Bordeaux	Lille	Saint-Etienne
1906	66,1	57,1	55,1	55,7	65,3
1911	60,5	49,4	55	49,2	60,5
	Nice	Le Havre	Roubaix	Nancy	Amiens
1906	46	41,3	47	65,9	59,6
1911	48,1	46	52,2	62,2	48,1
	Orléans	Clermont-Ferrand	Troyes	Châlons-sur-Marne	
1906	49,4	55,6	48,8	71,7	
1911	46	48,5	44,9	73	

Ces chiffres, sensiblement moins élevés que ceux que donnent la feuille d'information du Ministère de l'Agriculture, sont encore souvent trop forts. Souvent il est impossible de connaître même approximativement l'importance des sorties de viandes, c'est le cas pour les villes maritimes de l'Ouest et certains centres de la région de l'Est où la fabrication de la charcuterie joue un grand rôle. C'est le cas de Nancy. A Châlons-sur-Marne et surtout à Reims la consommation du porc atteindrait des chiffres très élevés : 24*800 et 25*810. En réalité, ces deux villes sont des centres de réexpédition très considérables qui, par l'intermédiaire des grandes Sociétés à succursales multiples, Docks Rémois, Bonnant et Mignot, Goulet-Turpin, etc., alimentent en porc frais et en salaisons une grande partie de l'Est de la France.

La cherté de la viande est, dit M. Martel, une des raisons de cet état de choses ; nous voulons bien l'admettre mais nous croyons cependant cette raison difficilement conciliable avec le fait incontestable pourtant de la demande sans cesse croissante des morceaux de choix, dont le prix a haussé beaucoup plus que celui des bas morceaux. Selon nous, la hausse aurait logiquement dû avoir pour effet d'amener bon nombre de consommateurs à donner leur préférence aux morceaux de deuxième ou troisième catégorie, sans pour cela réduire l'importance de la consommation.

A côté de la consommation de la viande, il faut tenir compte de celle du gibier, des volailles et du poisson qui est en sensible augmentation surtout dans les milieux ouvriers où, trop souvent, le prix importe peu au lendemain de la paie.

Les prescriptions médicales tendant à condamner l'usage de la viande au repas du soir n'ont, même dans les familles aisées, qu'une influence fort modeste.

La loi militaire du 21 mars 1905, en amenant une réduction dans les effectifs, a vraisemblablement eu pour effet une légère diminution de la consommation. Le soldat, en temps de paix, consomme 116 kilogrammes de viande par an, le même individu dans le civil n'en consomme pas moitié.

La part respective des différentes catégories de viandes dans ce total n'est pas sans intérêt. Voici pour un certain nombre de villes le nombre de bœufs, veaux, moutons et porcs sacrifiés par 100 habitants, en observant que ce n'est qu'une indication. On ne tient pas compte du mouvement des viandes abattues.

Chiffres de 1911.

	Bœufs	Veaux	Moutons	Porcs
Marseille.....	6	6	37	5
Lyon.....	8	14	42	11
Bordeaux.....	7	4	53	14
Saint-Etienne.....	7	15	63	14
Nice.....	6	13	30	6
Le Havre.....	10	7	21	12
Nancy	9	16	21	21
Reims.....	7	9	16	24
Toulon.....	11	8	48	5
Limoges	5	22	87	26
Amiens	9	8	19	17
Tours.....	7	17	27	8
Nîmes.....	6	4	30	9
Montpellier.....	6	6	48	8
Dijon	7	18	25	19
Calais.....	5	5	13	16
Orléans.....	10	14	25	9
Versailles.....	10	9	45	13

Le nombre de bœufs abattus par 100 habitants varie entre 5 à Limoges, où l'on abat surtout du bétail limousin, et 11 à Toulon, où l'on sacrifie surtout du bétail algérien et des animaux salers et d'Aubrac. Ce chiffre monte à 12 à Caen, à 14 à Belfort et à Douai. Pour les veaux, les variations sont encore plus grandes : 4 à Bordeaux, 22 à Limoges; mais ce chiffre, exceptionnellement élevé tient à ce qu'une quantité importante de viande de veau est expédiée à destination de Paris. Pour le mouton, le chiffre élevé de Limoges a la même cause et le maximum est constaté à Saint-Etienne 63, le

minimum à Belfort 8. En ce qui concerne le porc, le nombre d'abatages varie de 5 (à Marseille), à 26 (Limoges). Dans le département de la Seine, la moyenne des abatages est de 6 bœufs ou vaches, 7 veaux, 47 moutons et 12 porcs.

Au point de vue dynamique, nous devons signaler un double changement. La consommation de la viande de bœuf diminue dans les villes. De 1906 à 1911, elle serait passée à Marseille de 59^k à 54^k 5, à Lyon de 43^k 5 à 37^k 9, à Bordeaux de 47^k 3 à 46^k 3, à Lille de 49^k 3 à 40^k 6, à Saint-Etienne de 50^k 3 à 45^k 5, à Nice de 41^k 8 à 40^k 1, à Nancy de 47^k 6 à 41^k 4, à Amiens de 43^k 1 à 38^k 6, etc. En réalité, la diminution est plus grande sur le bœuf, mais elle est compensée en partie par une augmentation de la consommation du veau qui donne une proportion beaucoup plus considérable de morceaux de choix.

La consommation du porc semble, au contraire, en voie d'accroissement surtout en ce qui concerne les salaisons et les produits fabriqués.

Ce double mouvement s'explique assez facilement. Dans tous les milieux où la femme travaille, le repas doit être confectionné hâtivement et se compose habituellement de viandes grillées ou rôties et de charcuterie. La situation est la même, tout au moins pour le repas de midi, pour les ouvriers ou employés qui habitent loin du lieu de leur travail et emportent un repas froid.

Dans la bourgeoisie aisée, on en arrive aussi à la cuisine rapide, non par nécessité ou par intérêt, mais plutôt par manque de savoir-faire. En faisant la part de l'exagération, il n'en est pas moins vrai qu'il y a là une situation regrettable et qu'une meilleure utilisation des produits alimentaires aurait permis à la classe ouvrière d'atténuer, dans une certaine mesure, la crise de la vie chère.

A la campagne, c'est le mouvement inverse qui se produit : la consommation du porc, tout en conservant une place très importante, tend à diminuer. Aujourd'hui, comme autrefois, le porc n'est pas considéré comme viande par le paysan ; cependant, dans beaucoup de régions, il est encore d'usage le jour où « l'on tue » un porc dans une exploitation, d'inviter les parents et amis pour participer à un festin « repas de cochon » ou « repas du boudin ». La viande de bœuf, il y a 25 ou 30 ans, ne paraissait sur la table qu'une fois par an, le jour de la fête patronale ; aujourd'hui, le boucher passe au moins une fois par semaine dans les plus petits hameaux et la consommation du bœuf à la campagne a progressé comme les visites du boucher.

Nous ne parlerons pas de la viande de chien qui peut être confondue avec celle du mouton, consommation inconnue en France mais qui a, en Allemagne et surtout en Saxe, une certaine importance (1) et où le nombre des chiens abattus peut atteindre 10.000.

La consommation de la viande de cheval, au contraire, a chez nous une assez grande importance. En 1909, 146.618 chevaux, ânes et mulets ont été sacrifiés dans les abattoirs municipaux ; 145.196 en 1910. Ces chiffres, comparés à ceux des autres catégories d'animaux, sont relativement minimes. En 1910, ont été sacrifiés dans les abattoirs municipaux :

Bovins adultes	1.185.168
Veaux	1.953.779
Moutons	5.804.451
Chèvres.....	187.838
Porcs.....	2.251.960

(1) J. Raynal, Expertise des viandes militaires.

De plus, il faut observer, qu'en dehors des villes, la consommation du cheval est généralement très minime.

Voici, d'après M. H. Martel, les chiffres de consommation pour un certain nombre de villes :

	1896-1900		1906-1910		1911	
	Nombre de solipèdes abattus	Consommation par tête et par an	Nombre de solipèdes abattus	Consommation par tête et par an	Nombre de solipèdes abattus	Consommation par tête et par an
Marseille...	4.703	2 ^k 17	5.419	2 ^k 11	4.678	1 ^k 69
Lyon.....	2.376	1 27	1.786	0 87	1.839	0 73
Bordeaux..	2.768	2 10	3.909	2 94	4.055	2 91
Lille.....	1.381	1 85	1.648	2 33	2.115	2 58
St-Etienne .	330	0 85	350	0 91	733	1 49
Le Havre...	704	1 45	1 413	2 64	1.532	2 04
Roubaix ...	1.117	2 46	1.871	4 30	2.033	4 79

Le mouvement de progression est, en réalité, assez lent et, dans certaines villes, l'hippophagie est stationnaire, ou même en décroissance. C'est à Paris et dans la région parisienne que l'hippophagie a le plus d'importance. Née officiellement en 1866, elle reste sans importance jusque 1870 — 2 668 abatages par an ; — mais durant les terribles événements de 1870-71, on consomma à Paris 65.000 chevaux. Cette expérience forcée fut le point de départ et, depuis lors, le nombre de solipèdes livrés à la consommation va sans cesse croissant (1) ; il est annuellement de :

10.279	de 1875 à 1880	22.627	de 1896 à 1900
12.207	de 1881 à 1885	38.837	de 1901 à 1905
18.361	de 1886 à 1900	60.163	de 1906 à 1910
21 371	de 1891 à 1895	62.411	en 1911.

(1) Voir le graphique dressé par M. Paul Vincey. *Le prix de la viande à Paris*, p. 12.

En réalité, le consommateur parisien ne consomme pas plus de viande de cheval que celui des autres villes. Une très grosse part des viandes fournies ne passe pas dans les boucheries. L'augmentation de nombre des boucheries chevalines n'a suivi que de très loin celle du nombre des abatages. De 1896 à 1908, le nombre des boucheries est passé de 185 à 311, tandis que les abatages passaient de 20.773 à 61.282. Ceci indique qu'une assez grosse partie de la viande est écoulée au dehors ou sous un autre titre. Une énorme quantité de viande de cheval entre dans la fabrication de saucissons et d'autres produits manipulés que toutes les classes de la société consomment sans soupçonner leur composition véritable. M. H. Martel estime que 20 % de la viande abattue et reconnue saine, sert à la fabrication du saucisson de cheval; une part appréciable sert à la fabrication d'andouillettes vendues chez bon nombre d'épiciers comme produits de charcuterie. Une autre part de la viande de cheval sert à l'alimentation des chiens, sans parler de la consommation hospitalière qui a une grosse importance.

La vogue croissante de la viande de cheval ne tient pas à ce que celle-ci est meilleure ou plus nutritive, elle ne tient que pour une faible part aux conseils des médecins qui recommandent la viande de cheval à de nombreuses catégories de malades. C'est dans l'ordre économique que nous trouverons les raisons réelles de l'accroissement de consommation des viandes hippophagiques.

Le muscle du cheval usé ou vieux ne saurait, dit le docteur A. Moreau, être comparé à un point de vue quelconque, aux tissus musculaires de l'animal de boucherie, jeune, nourri et engraisé pour servir à l'alimen-

tation de l'homme. Ce n'est en quelque sorte que par un accident que le cheval arrive à la boucherie et l'âge moyen d'abatage des solipèdes est certainement supérieur à 10 ans : 250.000 abatages par an pour un effectif de 3.200.000 chevaux.

La raison purement économique de l'accroissement réside dans le prix élevé des morceaux à rôtir, qu'ils proviennent du veau, du bœuf ou du mouton, ce qui fait accepter la viande de cheval qui peut être rôtie.

Les prix ont haussé dans la mesure même de la demande, le prix du kilogramme sur les marchés de gros est aujourd'hui de 0 fr. 90, tandis que, de 1895 à 1900, le prix n'était que de 0 fr. 45. Mais ce sont là les prix de gros, les morceaux de choix atteignent des prix supérieurs à ceux du bœuf (morceaux de 2^e catégorie) : le filet 2 fr. 60, le faux-filet, le rumstech, le milieu de tendre de tranche 2 fr. 20, etc. Ces hauts prix ont amené un développement excessif de l'industrie hippophagique, on a épuisé le stock disponible de chevaux utilisables pour la boucherie et dépassé tellement la production normale qu'on est allé, dans ces dernières années, jusqu'à abattre des chevaux capables de rendre encore de bons services comme moteurs. Cette situation élevant très sensiblement le prix des chevaux de boucherie, réduisant les bénéfices des bouchers, a eu pour résultat de faire chercher et trouver pour les bas morceaux des débouchés plus rémunérateurs : les saucissons qui, préparés ostensiblement et régulièrement par le fabricant, ne tardent pas, entre les mains des intermédiaires, à perdre toute indication d'origine, et à constituer, en fin de compte, l'élément d'un commerce frauduleux très important.

Cette orientation commerciale est, croyons-nous, la grande cause de la crise de l'industrie hippophagique qui

devrait se contenter du rôle modeste et utile de basse boucherie qu'elle ne remplit plus. Les prix d'adjudication de la fourniture de la viande de cheval à l'Assistance publique (environ 100.000 kilos) nous donneront une idée de la hausse (1).

Année	1904	1905	1906	1907
Prix du kilogramme...	1.„	0.95	1.„	1.„
Année	1908	1909	1910	1911
Prix du kilog .	1.20	1.18	1.045	1.35
			1.35	1.30

Le prix de revient des acquisitions de viande (67% de bœuf, 33% de veau et de mouton) faites directement, a été :

Année	1907	1908	1909	1910	1911
Prix du kilogramme	1.495	1.578	1.508	1.521	1.678

Les fournitures de bœuf à l'armée oscillent de 1 fr. 35 à 1 fr. 40, il n'y a donc qu'une très minime différence de prix entre le bœuf et le cheval.

A cette crise de l'hippophagie, nous ne voyons qu'un remède durable et effectif : une surveillance sérieuse du commerce des produits dérivés de l'hippophagie et destinée à empêcher toute fraude sur la nature des produits vendus. Dans un autre ordre d'idées on a proposé d'obvier à cette pénurie de chevaux de boucherie en divisant en deux catégories le droit de douane sur les chevaux. Le droit actuel, qui est de 150 francs par tête, équivaut à une interdiction d'introduire des chevaux de boucherie ; on propose de réduire ce droit à 25 francs et, pour éviter toute fraude, les animaux voyageraient sous plomb de douane, à destination d'un abattoir et avec

(1) D'après H, Martel. — *L'Hygiène de la viande et du lait*, 1913.

laissez-passer à renvoyer à la douane après l'abatage des chevaux (1). On obtiendra certainement une baisse momentanée et l'industrie saucissonnière, reprenant son essort, aura vite raison de ce nouveau stock. Les difficultés du transport, ses prix élevés, les risques ne permettront du reste pas un courant très important.

Pour avoir une idée des courants commerciaux, nous allons mettre en regard l'importance de la consommation et la production en observant que les courants commerciaux sont toujours dirigés vers des villes importantes, gros centres de consommation (2).

Région du Nord.

	Kilos de viande disponible par an à l'hectare	PRODUCTION par TÊTE D'HABITANT (en kil.)			
		Bœuf	Porc	Mouton	Total
Pas-de-Calais	58	19	16	1	36
Nord.....	64	12	6	"	18
Aisne.....	30	24	13	5	42
Oise.....	29	27	8	7	42
Somme.....	44	29	18	5	52
Seine-et-Marne...	23	20	5	12	37
Seine-et Oise	14	5	1	3	9

Mettant de côté la Seine avec ses 4.150.000 habitants, cette région est légèrement déficitaire pour toutes les catégories de viandes.

(1) La loi du 16 août 1913 donne, dans une certaine mesure, satisfaction à cette demande et réduit le droit d'entrée sur les chevaux destinés à la boucherie à 90 francs au tarif général et à 50 francs au tarif minimum. A notre sens le droit est encore trop élevé pour permettre des importations importantes.

(2) Ces chiffres résultent des données de la statistique agricole annuelle combinée avec les données admises par le *Bulletin mensuel de l'Office des Renseignements agricoles* (voir Supra). Ils doivent, en réalité, être réduits de 1/3 pour le bœuf et de 1/4 pour le porc.

Région du Nord-Ouest.

Manche.....	95	65	50	3	118
Calvados....	54	55	19	1	75
Orne.....	38	60	14	1	75
Seine-Inférieure..	57	28,5	10	1,5	40
Eure.....	58	54	17	11	82
Sarthe.....	50	47	27	1	74
Mayenne....	69	81	37	1	119
Ille-et-Vilaine...	72	54	26	"	80
Côtes-du-Nord...	73	46	36	1	83
Finistère....	73	40	20	1	61
Morbihan...	58	50	18	1	69
Loire-Inférieure..	54	37	18	1	56

Malgré une consommation réduite, cette région ne produit pas assez de moutons. La consommation du porc, très importante, laisse cependant d'assez larges disponibilités. Pour le bœuf cette région a de très larges disponibilités et fournit à la boucherie parisienne, plus de 150.000 têtes de gros bétail et plus de 50.000 veaux.

Région du Nord-Est.

Ardennes....	30	29	16	5	50
Aube.....	19	21	10	6	47
Marne.....	22	22	13	6	41
Marne-Haute	23	38	27	4	69
Meuse.....	26	28	29	2	59
Meurthe-et-Moselle	31	12	16	1	29
Vosges.....	30	25,5	15	0,5	41

Cette région consomme assez peu de mouton et a, de ce chef, quelques disponibilités. La production du porc, quoi qu'importante, est encore insuffisante : Reims, Châlons-sur-Marne et Epernay reçoivent des porcs de la Villette ; en 1911 Nancy a reçu plus de 8.000 porcs en provenance de la Hollande, mais il faut dire que beaucoup de ces porcs sont abattus à destination de l'Allemagne. Pour les bovins, la production est nettement déficitaire malgré l'importance croissante de l'embouche. Ceci tient au développement de l'industrie dans la région de Longwy et à la présence d'une très importante population militaire, ce qui relève très sensiblement la moyenne de la consommation annuelle. Le marché de la Villette envoie plus de 2 000 têtes de bétail à Toul, plus de 2.500 à Lérrouville et plus de 2.800 à Longwy. Pour donner une idée de la consommation militaire, il nous suffira de dire que la seule boucherie militaire de Toul abat annuellement aux environs de 4.500 têtes de gros bétail.

Région de l'Est.

Territoire de Belfort	38	14,8	8	0,2	23
Yonne	22	38	9	8	55
Côte-d'Or	23	33	20	6	59
Saône-et-Loire . .	65	47,2	43	1,8	92
Ain	53	57	31	1	89
Saône-Haute.	52	41,3	19	0,7	62
Jura	37	55	20	"	75
Doubs	48	34	13	1	48
Loire	43	18,5	13	0,5	32
Rhône	35	8	3	"	11
Savoie-Haute	52	41,3	19	0,7	62
Savoie	24	42	15	2	59

La production du mouton est insuffisante et l'on fait venir les animaux nécessaires de la région méditerranéenne et d'Algérie. Pour le porc, la région produit pour ses besoins ; mais Belfort se fournit en gros bétail à La Villette, tandis que Lyon et Saint-Etienne comblent le déficit avec du bétail provenant du centre.

Région du Centre.

Cher.....	29	40	15	8	63
Indre.....	42	45	44	15	104
Allier.....	67	61	55	4	120
Puy-de-Dôme	53	43	32	5	80
Cantal.....	53	86	42	10	138
Creuse.....	71	73	61	14	148
Nièvre.....	29	58	6	3	67
Loiret.....	26	30	11	8	49
Loir-et-Cher.	24	29	21	7	57
Eure-et-Loire ...	27	30	10	18	58

Cette région a d'assez grosses disponibilités dans toutes les catégories et fournit un nombre important d'animaux au marché parisien. Plus de 50.000 têtes de gros bétail et plus de 40.000 veaux ; 580.000 moutons et plus de 90.000 porcs.

Région de l'Ouest.

Maine-et-Loire...	57	53	26	1	80
Charente....	45	35	38	7	77
Vienne-Haute....	82	50	57	10	117
Corrèze.....	73	48	75	16	139
Vendée.....	65	74	24	3	101
Vienne.....	47	40	50	10	100
Sèvres-Deux.	87	94	58	2	154
Charente-Inférieure	40	36	20	4	60
Indre-et-Loire	29	31	19	3	52

La production du mouton ne laisse que d'assez minimes disponibilités ; par contre, la région envoie à La Villette, 110.000 têtes de gros bétail, 190.000 porcs, sans parler d'importantes expéditions de bœufs et surtout de porcs sur le marché de Bordeaux.

Région du Sud-Ouest.

Gironde.....	19	12	8	2	22
Dordogne...	78	34	40	6	80
Lot-et-Garonne..	44	60	25	4	89
Tarn-et-Garonne..	35	40	26	6	72
Lot.....	34	31	43	12	86
Landes.....	24	34	36	9	79
Gers.....	40	69	41	4	114
Pyrénées-Basses..	50	45	37	7	89
Pyrénées-Hautes..	46	44	48	10	102
Garonne-Haute...	22	34	32	4	70
Ariège.....	44	42	53	14	109

Cette région envoie un nombre assez important de moutons vers Paris ; pour les bovins, elle fournit, outre la consommation de Bordeaux et de Toulouse, un nombre très important d'animaux sur les marchés de Nîmes, Montpellier, Toulon et Nice.

Région du Sud.

Pyrénées-Orientales	18	8	18	9	35
Aude.....	15	10	13	9	32
Tarn.....	59	33	53	10	96
Hérault.....	10	2	4	6	12
Aveyron....	49	40	60	15	115
Gard.....	18	2	16	7	25
Lozère.....	23	41	38	19	98
Ardèche.....	42	28	41	4	73
Loire-Haute.	56	49	35	7	91

Déficitaire pour les bovins, cette région importe des animaux des départements pyrénéens et du bassin de la Garonne; par contre, elle envoie à Paris près de 200.000 moutons.

Région du Sud-Est.

Isère.....	32	30	16	2	48
Drôme.....	67	13	45	10	68
Vaucluse....	18	1	18	8	27
Alpes-Hautes	13	18	35	17	70
Alpes-Basses....	12	4	55	27	86
Alpes-Maritimes..	7	2	3	2	7
Var.....	9	1	11	5	17
Bouches-du-Rhône	22	2	6	6	14

C'est une région déficitaire, surtout pour le bœuf. Le marché de Marseille est alimenté, pour le gros bétail, par la région du sud-ouest et le nord de l'Afrique. Pour le mouton, l'Algérie et la Tunisie fournissent la plus grosse partie de l'effectif, et si le pays a quelques disponibilités, c'est à cause des moutons dits de réserve.

De ce que nous venons de voir, résulte l'existence d'importants courants commerciaux que les conditions économiques peuvent modifier rapidement, soit au profit, soit au détriment des intermédiaires. La campagne assez récente menée contre le gros commerce du bétail, a peut-être d'excellentes raisons, mais on ne peut, du moins, lui reprocher de n'avoir pu mener à bien cette tâche difficile qu'est l'approvisionnement, conforme au désir du consommateur, de tous les centres de consommation.

CHAPITRE III

LE MOUVEMENT DES IMPORTATIONS

ET DES EXPORTATIONS

Un coup d'œil rapide sur les statistiques douanières nous montre que, dans l'ensemble, au point de vue de la production de la viande, la France ne suffit pas aux besoins de sa population. Mais, et nous devons l'indiquer de suite, le déficit autrefois très important diminue très sensiblement et même en 1910, nous constatons un excédent d'exportation de plus de 12 millions de francs.

Nous allons examiner les variations qui se sont produites dans les différentes catégories. De nombreux éléments influent sur ce commerce ; en première ligne, nous placerons les cours et le droit de douane dans la mesure où il a une influence sur les cours. A côté de cet élément, il faut laisser une place à la réglementation sanitaire qui, suivant les moments, permet ou défend l'importation ou l'exportation.

Gros bétail. — De 1840 à 1853, les exportations sont en moyenne de 43.000 têtes ; en 1850, elles étaient descendues à 33.000 en 1851 et 1852, elles sont respectivement de 27.718 et 25.658. Le nombre de têtes importées s'est, depuis, toujours maintenu à un niveau supérieur et c'est

exceptionnellement que la statistique enregistre moins de 30.000 têtes.

Avec la période du libre échange 1853-1880, les importations augmentent; dès 1854, elles dépassent 100.000 têtes et progressent à peu près régulièrement jusque 1880, c'est aux environs de cette date, en 1878, que le maximum 305.792 est atteint. Il faut faire observer que, pendant cette période 1840-1880, les exportations vont aussi en augmentant; de 12.000 en 1840, elles passent à 20.000 en 1851, à 37.000 en 1861, à 58.000 en 1878 et en 1875; en 1876 elles ont dépassé 90.000. Les excédents d'importation restent très importants de 1860 à 1869, ils sont en moyenne de 129 000, de 1870 à 1879 ils atteignent 136.000.

Le droit de douane de 15 francs par tête, établi en 1881, porté à 25 francs en 1885, puis à 38 francs en 1887, a pour effet de réduire sensiblement les importations qui, en 1887, tombent à 99.000 têtes, en 1888 à 74.000 et continuent de baisser; les exportations s'étant maintenues et même augmentées, il en résulte un excédent d'exportation de plus de 18.000 têtes. Le tarif de 1892 fixe le droit à 10 francs les 100 kilos vifs et consolide en quelque sorte le droit, les importations continuent à diminuer sauf une recrudescence en 1894 et 1895, recrudescence due à l'affaiblissement du troupeau par suite de la sécheresse en 1892 et 1893. Dès 1897, l'importation est réduite à 58.988 têtes, l'exportation atteint 20.644; jusqu'en 1903, date à laquelle le droit est porté de 10 à 20 francs les 100 kilos vifs, l'importation diminue et l'exportation augmente. Depuis cette époque, nous sommes exportateurs de gros bétail; en 1910 et 1911, l'excédent d'exportation a dépassé 100.000 têtes et en 1911, l'excédent atteint en valeur 35 millions.

Voici les chiffres depuis 1904 :

	NOMBRE		VALEUR EN FRANCS	
	Importation	Exportation	Importation	Exportation
1904	33.544	48.286	5.865.297	13.242.943
1905	27.684	45.826	7.435.881	11.679.781
1906	21.009	79.978	4.846.426	20.004.164
1907	31.891	52.273	5.654.526	13.307.125
1908	69.309	50.788	12.935.070	13.335.841
1909	54.171	65.550	8.392.211	12.046.815
1910	44.777	154.696	9.335.200	36.966.117
1911	24.772	165.239	5.664.895	40.007.535

Le bétail importé peut être divisé en deux catégories : le bétail de boucherie, en très grosse majorité des bœufs, provient de l'Algérie et de la Tunisie et est en réalité du bétail français ; le bétail d'élevage, taureaux, génisses ou taurillons destinés à améliorer les races françaises et provenant en très grosse partie de Hollande. Les introductions de bétail de boucherie de provenance étrangère se trouvent ainsi réduites à rien.

Moutons. — De 1840 à 1883, l'importation est sans cesse croissante, de 135.000 en 1840, elle passe successivement à 484.000 en 1860, à 1.322.000 en 1871, atteint 2.356.000 en 1878 et jusqu'en 1885 oscille autour de 2 millions. Ce n'est qu'à ce moment que le droit de 5 francs par tête établi en 1881 commence à produire son effet. Pendant toute cette période, l'exportation reste stationnaire et, quelques années mises à part, reste inférieure à 60.000 têtes. Le tarif de 1892 fixant le droit à 15 fr. 50 les 100 kilos vifs accélère le mouvement de diminution et fait tomber les importations à 1.400.000. A cette réduction dans les importations correspond une réduction parallèle

dans les exportations et celles-ci se réduisent à 12.000 têtes.

Le tarif de 1903 a amené une nouvelle baisse des importations ; par contre, il faut signaler une reprise des exportations, reprise qui porte du reste à peu près uniquement sur les agneaux.

	Importations	Exportations
1904	1.161.875	18.765
1905	959.724	21.666
1906	1.045.245	34.268
1907	1.184.441	35.914
1908	1.372.758	36.771
1909	1.211.589	33.822
1910	1.272.812	40.429
1911	970.590	45.380

Ces importations proviennent presque toutes de l'Algérie et de la Tunisie et les quelques milliers de têtes provenant de l'Autriche et du Monténégro, laissent aujourd'hui une simple trace d'importations très importantes provenant de l'Europe centrale.

Pour le mouton comme pour le bœuf, notre meilleur client est la Suisse. Elle nous enlève annuellement plus de 30.000 têtes de gros bétail et plus de 30.000 moutons ou agneaux. L'Italie nous demande surtout des vaches et des veaux ; mais ce n'est peut-être qu'un mouvement destiné à durer peu à cause de la faveur croissante des viandes réfrigérées provenant de l'Argentine. L'Allemagne nous a aussi demandé un nombre important de bovins ; mais elle n'a ouvert ses barrières sanitaires que temporairement et c'est là encore un débouché aléatoire.

Porc. — La production du porc est très variable suivant les années et ceci amène des fluctuations brusques

dans les mouvements du commerce extérieur. Le droit de douane, fixé à 8 francs les 100 kilos vifs en 1892, porté à 15 francs en 1903, n'a pas eu la même influence que pour le bœuf ou le mouton

Voici quelques moyennes :

	Importations	Exportations
1860-1869.....	164.762	74.067
1870-1879.....	209.439	118.010
1880-1889.....	146.490	90.561
1890-1899.....	42.835	75.331
1900-1909.....	77.307	48.990
1910.....	18.134	130.088
1911.....	218.971	34.355

Dans la période 1900-1909, on peut indiquer des années très différentes de la moyenne : en 1907, nous importons 430.000 porcs, 262.000 en 1908. Nous exportons en 1908 28.000 porcs et 94.000 en 1909.

Aux importations, notre principal fournisseur est la Hollande qui, en 1911, nous a fourni 188.000 porcs ; aux exportations, notre seul client stable est la Suisse.

A côté du commerce du bétail vivant, nous devons examiner le mouvement commercial des viandes fraîches et salées.

Pour les viandes fraîches, de 1860 à 1881 il y a augmentation régulière des importations, elles passent de 1.100 000 kilos en 1863 à 5.700.000 kilos en 1881, puis dans la période 1881-1892, il y a une augmentation très considérable due à une cause particulière, les exportations dépassent 11.000.000 de kilos en 1887, 29.000 000 en 1891. Le fait est dû à l'organisation du tarif douanier : le tarif de 1881 avait fixé le droit sur les moutons à 5 francs par tête et permettait l'importation en France des viandes de moutons moyennant un droit de 3 francs aux 100 kilos.

Pour 5 francs on pouvait importer huit moutons abattus, un seul mouton vivant, les importateurs l'ont parfaitement compris et c'est ce qui explique la diminution des entrées de moutons vivants et l'augmentation des entrées de viandes. La mise en vigueur du tarif de 1892, fixant à 25 francs aux 100 kilos le droit d'entrée pour la viande fraîche de bœuf, à 32 francs pour celle de mouton et à 12 francs pour celle de porc, diminue brusquement les importations. La diminution continue progressivement et le chiffre est inférieur à 2.000.000 de kilos.

Les exportations sont minimales, de 1860 à 1888, elles ne dépassent 1.000.000 de kilos que pendant la période 1873-1877; puis elles augmentent, atteignent en 1902 près de 5.000.000 de kilos et laissent alors un excédent d'exportation.

Le droit, porté en 1903 à 35 francs les 100 kilos pour le bœuf et le mouton, à 25 francs pour le porc a contribué à une nouvelle diminution des importations et leur a fait perdre toute importance, le chiffre de 1911 étant exceptionnel.

1904.....	1.202.061	1905.....	1.247.143
1906.....	951.536	1907.....	1.178.475
1908.....	1.734.132	1909.....	1.400.800
1910.....	1.487.400	1911.....	8.883.100

Les exportations n'ont pas très sensiblement augmenté et se maintiennent un peu supérieures à 3.000.000 de kilos. L'élément dominant étant le bœuf.

Pour les viandes salées, jusque 1870, nous avons un excédent d'exportation assez important, sauf en 1862 et 1863, puis jusqu'en 1880, nous sommes envahis par des importations américaines d'importance assez variable suivant les années. En 1871, nous importons 29 millions

de kilos, 8 millions en 1874, 32 en 1878, 40 en 1880. Le décret du 18 février 1881 interdit, en raison de la trichinose, l'importation des viandes de porc salées originaires des Etats-Unis ; les entrées tombent brusquement à 8 millions de kilos et, bien que l'interdiction ait été levée en 1891 l'importation n'a depuis lors cessé de diminuer, sauf de brusques variations dues à une production momentanément déficitaire. L'exportation reste stationnaire et laisse un excédent d'importation assez important ; notre principal fournisseur, surtout en ce qui concerne la charcuterie, est toujours les Etats-Unis.

Tel est notre bilan du commerce extérieur en ce qui concerne les viandes, nous nous suffisons aujourd'hui ou presque, il y a en tous cas un progrès très sensible ; après avoir été importateurs, nous sommes un pays d'équilibre, peut-être deviendrons-nous exportateurs.

Ce résultat heureux est dû en grande partie à notre système douanier et à la protection qu'il a accordée à l'agriculture et à l'élevage. Mais, en même temps que s'établissait depuis une quinzaine d'années cet équilibre alimentaire, le prix de la viande n'a cessé de hausser et ceci a permis aux détracteurs de notre régime douanier, de soutenir qu'il a fait faillite. L'examen des cours à l'étranger nous a permis de faire justice de cette affirmation et d'établir que la diminution du droit de douane ne pourrait influer, d'une façon durable, sur les cours français. Le seul pays ayant de grosses disponibilités de viandes est la République Argentine : elle fournit l'Angleterre et a comme clients moins importants, l'Italie, la Suisse et ne tardera pas à avoir l'Allemagne à qui les nécessités économiques imposeront bientôt la viande réfrigérée. Le cours, étant donné la demande rapidement croissante de ces pays, ne peut que hausser. La France

ne pouvant importer que des quantités infimes, il ne se trouvera pas de particuliers ou de Sociétés pour entreprendre ce commerce d'importation qui nécessite de gros frais : des navires spéciaux, des magasins ou entrepôts frigorifiques dans les ports et les centres de consommation. Si ce commerce est florissant en Angleterre, c'est uniquement parce qu'il se fait en grand et que les disponibilités locales ont peu d'importance ; en France, c'est le contraire qui se produit et c'est-là, croyons-nous, une raison suffisante pour empêcher le développement des importations de viande.

Ces considérations générales n'ont pas empêché un certain nombre de propositions de loi visant le régime douanier. Pour comprendre ces propositions il est nécessaire d'avoir une idée précise des tarifs douaniers appliqués depuis 25 ans, nous indiquons le tarif minimum, le seul qui joue pratiquement :

	Loi du 28 mars 1885	Loi du 5 avril 1887	Loi du 11 janvier 1892	Loi du 5 avril 1898	Loi du 31 juillet 1903	Loi du 30 mars 1910
	la tête	la tête	100 kil.			
Bœufs.....	25 »	38 »	10 »	»	20 »	»
Vaches.....	12 »	20 »				
Moutons.....	3 »	5 »	15 50	»	25 »	»
Porcs.....	3 »	6 »	8 »	12 »	15 »	»
Viandes fraîches	Mouton.....	100 kil.	100 kil.	32 »	»	35 »
	Porc.....	3 »	12 »	12 »	18 »	25 »
	Bœuf et autres...			25 »	»	35 »
Viandes salées	Porc, jambon	8 50	8 50	25 »	»	30 »
	Bœuf et autres...			27 »	»	30 »

Le plus grand nombre de ces lois a eu pour but d'élever les prix et de faciliter la vente aux producteurs nationaux ; nous devons cependant signaler que la loi de 1903, dite loi Debussy, a eu un but un peu différent : assurer les agriculteurs contre une baisse possible dans l'avenir. Cette baisse ne s'est pas produite, il y a eu au contraire hausse sensible et pourtant le droit ne joue pas, les importations restent infimes. Ce n'est pas là une opinion unanime et nous lisons dans un rapport présenté à la Chambre de Commerce de Marseille le 27 février 1912, que l'écart des prix du marché libre de la Grande-Bretagne et du marché protégé français est, en moyenne, de 0 fr. 25 par kilo. pour le bœuf et de 0 fr. 30 pour le mouton. De là ressort, continue le même rapport, que la prime annuelle payée par le consommateur au producteur français s'élève à 169 millions de francs. Il y a là une exagération et une erreur. Une exagération, un simple examen de la cote du marché central de Londres nous montre des catégories diverses et des prix différents suivant qualité et provenance. Il faut comparer des choses comparables et non prendre une moyenne des choses dissemblables : à Londres sur un marché pris au hasard, celui du 24 avril 1912, nous voyons le prix varier pour le gros bétail de 1 fr. 66 à 0 fr. 77 le kilo. Pour le bétail vivant, nous voyons que le bétail de pays se vend 0 fr. 10 à 0 fr. 15 plus cher au kilo que les bœufs des Etats-Unis ou du Canada ; de même le bœuf réfrigéré de la République Argentine se vend 0 fr. 20 plus cher que le bœuf congelé d'Australie. Pour le mouton la situation est la même ; le mouton de pays vaut environ 1 fr. 80 le kilo, ceux de la Nouvelle-Zélande, d'Australie ou de la Plata, coûtent environ 0 fr. 80 soit moins de moitié. La

seule chose à comparer c'est le prix du bétail français en France et le prix du bétail anglais en Angleterre, ceci sur les marchés de gros. Ces prix sont aujourd'hui très voisins.

En admettant même un écart de 25 à 30 centimes dans les cours, rien ne prouve que la suppression du droit de douane réduirait d'autant les cours français. En réalité, ici comme pour le blé, la protection est plus ou moins importante suivant l'écart des cours et le droit joue dans une mesure plus ou moins restreinte; demander le retour au tarif de 1892 est ne rien demander: l'écart des cours français et anglais étant sensiblement inférieur aux droits fixés par le tarif de 1892, cette réduction ne changerait rien. Il faut cependant ajouter ici quelques observations concernant l'importation des viandes fraîches ou frigorifiées. La loi du 5 avril 1887 établit à la frontière un service d'inspection sanitaire ayant pour objet d'examiner les viandes fraîches abattues avant leur entrée en France. Le décret du 26 mai 1888 est très strict et aboutit souvent à une interdiction d'importer. L'art 4 du décret s'exprime ainsi : « Les importateurs de viande des espèces bovine et porcine devront présenter des animaux complets, soit entiers, soit découpés par moitiés ou par quartiers, suivant les usages courants de la boucherie, les différents morceaux devront se juxtaposer exactement entre eux avec le poumon adhérent naturellement, etc » La loi du 11 janvier 1892 établit la même obligation pour les viandes de mouton « Les viandes fraîches de mouton ne peuvent être importées que découpées par quartiers, la fressure adhérent à l'un des quartiers de devant ». La Commission des douanes, probablement dans un esprit protectionniste exagéré, s'oppose à toute

modification sur ce point et veut ainsi interdire l'introduction de toute viande réfrigérée ou congelée. De plus, dit le rapport, si le découpage par quartier n'est pas exigé en France, dans les villes pour l'examen des viandes foraines, l'adhérence des viscères est exigée comme étant le moyen le plus pratique et le plus simple pour permettre l'examen sanitaire de ces viandes. Il semble, continue le même rapport absolument inacceptable de supprimer, pour les viandes étrangères, une obligation prescrite à l'égard des viandes françaises. L'argument est spécieux, mais il porte à faux : croyons-nous. Il est exact que l'adhérence des viscères est généralement exigée pour l'examen des viandes foraines, ceci n'est, en réalité, qu'une précaution, une mesure préventive contre la mauvaise organisation du service sanitaire dans les campagnes. On veut empêcher l'introduction de viandes provenant d'abattoirs non surveillés et, par cela même, suspects. Si le service d'inspection vétérinaire existait partout, toutes les viandes en circulation seraient saines et l'examen des viandes foraines porterait uniquement sur le bon état de conservation. C'est là, croyons-nous, l'idée du législateur, puisqu'il a fixé le maximum de la taxe d'inspection des viandes foraines à moitié de celle des viandes sur pied. Une inspection sérieuse faite au lieu d'abatage par les vétérinaires du pays exportateur, sous la surveillance du gouvernement national et sous le contrôle des agents consulaires français, serait une garantie très suffisante. Cette faveur serait accordée par décret aux pays satisfaisant à ces conditions ; nous sommes ici d'accord avec la proposition de loi de M. Siegfried.

L'admission en entrepôt des viandes frigorifiées donne un avantage appréciable, elle permet de laisser l'animal

à l'état entier jusqu'au moment où il entre dans la consommation nationale et, si les nécessités commerciales l'imposent, permet la réexportation sans endommager la viande. L'autorisation de laisser circuler en transit, sans examen sanitaire et sans taxe les viandes qui ne remplissent pas les conditions nécessaires pour entrer en France, peut amener une augmentation du mouvement commercial de nos ports et faciliter l'établissement, soit par les Chambres de Commerce, soit par des particuliers, d'entrepôts frigorifiques. Ce serait encore favoriser l'organisation de chambres frigorifiques sur nos navires de commerce et il y a là, comme nous le montrerons plus loin, un intérêt militaire important.

Si la Commission refuse presque toutes les réductions de droits proposées, c'est que, d'une part, elle accorde sa confiance aux agriculteurs français, et que le développement de l'élevage n'est pas chez nous un vain mot. D'autre part, elle estime qu'il faut favoriser l'élevage, non seulement en France, mais aussi dans toutes les possessions françaises et pour cela faciliter l'accès des marchés de la métropole à nos colonies productrices de viandes. Nous avons déjà vu qu'au point de vue du prix de la viande, nous sommes des favorisés ; il y a plus, nos colonies possèdent de très importantes disponibilités de viande et ce sont avec quelques pays sud-américains, où le bluf est une ligne de conduite normale, les seules régions pouvant couvrir le déficit européen. Cependant il faut dire, et on l'a fait observer à juste titre, le Sénégal, l'Afrique occidentale française, le Maroc et Madagascar, ne produisent pas de porcs, c'est vrai, mais année normale, nous n'en avons pas besoin. On fait encore observer que pratiquement, malgré des exemptions de droits, nos importations de bétail colonial, Algérie et

Tunisie mises à part, sont minimales ou nulles et que les essais tentés n'ont donné de bons résultats que dans des circonstances exceptionnelles, sur lesquels on ne peut tabler dans les conditions courantes d'un large trafic. Ceci est vrai pour le bétail vivant, mais il n'en est plus de même pour la viande, et des organisations frigorifiques convenables permettraient d'amener en France une quantité de viande suffisante pour approvisionner à bon compte la classe ouvrière, sans nuire aux producteurs de bétail indigène de qualité supérieure.

La population bovine de Madagascar dépasse 5 millions de têtes, ce sont des animaux ayant des aptitudes très marquées au point de vue de la production de la viande. Les zébus (boeufs de Madagascar) arrivent facilement à peser 400 kilos, donnent un rendement de 55 à 60 % et pouvant rester toute l'année dans les pâturages permanents des hauts plateaux, coûtent peu à nourrir. A l'heure actuelle, Madagascar n'exporte annuellement que 15.000 têtes destinées à l'île Maurice et à la côte orientale de l'Afrique. L'Afrique du Sud qui, au moment de la guerre anglo-boër, se fournissait en grande partie à Madagascar donne aujourd'hui la préférence aux viandes frigorifiées provenant de l'Australie. L'île pourrait disposer, dit M. Carougeau, chef du service vétérinaire à Madagascar, de près de 200.000 têtes pour l'exportation, ce qui représente plus de 40 millions de kilos. Le transport des animaux vivants est pratiquement impossible, mais depuis le décret du 22 mai 1912, l'importation des viandes est dispensée de toute formalité sanitaire vexatoire. Voici le système adopté : « Les viandes fraîches et les viandes conservées par un procédé frigorifique des espèces bovine, ovine et porcine provenant de l'Algérie, des colonies et des possessions françaises, sont soumises, à

leur entrée en France, à la même réglementation que les viandes provenant de l'étranger.

« Toutefois, lorsque ces viandes auront été préalablement visitées au lieu d'abatage par un vétérinaire officiel qui aura constaté leur état de salubrité, elles ne seront pas soumises à l'obligation de présenter les viscères adhérents ; les viandes de l'espèce ovine pourront être introduites par animaux entiers.

« Ces viandes seront accompagnées d'un certificat délivré par le vétérinaire officiel et dans lequel il attestera qu'il a assisté à l'abatage. L'estampille appliquée sur les viandes sera reproduite sur le certificat qui sera visé par un fonctionnaire désigné à cet effet par l'autorité supérieure du pays de provenance. »

Madagascar peut donc maintenant nous envoyer des viandes frigorifiées. On a même proposé, pour favoriser l'établissement de ce commerce, de faire fabriquer à Madagascar les viandes de conserve nécessaires à l'armée. Ceci réduirait évidemment l'encombrement et le poids puisqu'il s'agit ici de viande désossée et amènerait, pour le trésor, une économie très sensible dans les frais d'acquisition. Le prix de revient de ces viandes étant actuellement de plus de 3 fr 50 le kilogramme. Nous n'insistons pas sur ce point, pensant avec M. le vétérinaire militaire Raynal (1) que la viande refroidie ou congelée serait très souvent avantageusement substituée à la viande de conserve.

M Pierre, chef du Service vétérinaire de l'Ouest-Africain, évalue à 3 millions de têtes, la population bovine du pays. D'après les recensements effectués par les agents de l'Administration, la région du haut Sénégal-

(1) *Expertise des Viandes militaires*, p. 132.

Niger compterait plus de 1.200.000 bovins et l'exportation portant uniquement sur les bœufs, seul produit commercial, peut atteindre, sans danger pour l'élevage, 50 000 têtes. Ici encore le transport du bétail sur pied est à peu près impossible et les mesures prises pour autoriser l'admission en franchise de 10.000 têtes de bétail provenant de cette région, n'a eu aucun effet et, comme le dit M. Dauphin dans son rapport à la Chambre de Commerce de Marseille, ces décrets ne sont que de vulgaires trompe-l'œil, ils pourraient porter sur des quantités fantaisistes de bétail, sans que les éleveurs français aient lieu d'en prendre le moindre ombrage. Ici encore il faut avoir recours au froid et nous ne voyons pas la raison qui fait préférer au rapporteur la viande sud-américaine aux viandes coloniales, il n'en donne qu'une, l'industrie du froid fonctionne à l'étranger ; elle n'existe ni en France, ni aux colonies.

Enfin, parmi nos possessions du nord de l'Afrique, l'Algérie et la Tunisie nous envoient en franchise 20 000 bœufs et 1 million de moutons. Le Maroc possède aussi des disponibilités importantes et nous envoie déjà, par le port d'Oran, un certain nombre de moutons. Cependant suivant la coutume marocaine, l'exportation du bétail est interdite ce qui, jusqu'à présent, a limité extraordinairement l'élevage dans ce pays. Les bœufs sont de taille bien supérieure à celle des bœufs algériens et tunisiens. Le rendement moyen en viande de boucherie, dit M. Geoffroy Saint-Hilaire, est de 50 % du poids vif portant sur des sujets de 300 kilogrammes, alors que le rendement des autres bovidés du Nord-Africain ne dépasse pas 47 % sur des animaux moyens de 250 kilogrammes. Le même auteur évalue la population bovine à 3 millions de têtes, la disponibilité pour la consommation à

300.000 têtes et l'exportation actuelle à 10.000 têtes destinées à Gibraltar et à l'Espagne et un peu à l'Algérie. Le progrès agricole et la liberté d'exportation accroîtront les disponibilités dans une large mesure. Le mouton utilisé jusqu'ici uniquement en vue de la production de la laine, à cause de l'interdiction d'exportation, pourra fournir d'importantes quantités de viande. La Chambre de Commerce de Marseille fait observer au gouvernement que le Maroc ne peut plus être considéré comme un pays étranger et que, cependant, les bœufs et les moutons marocains ne jouissent d'aucun privilège à leur entrée en France. Ce commerce est facile, ne nécessite aucune organisation nouvelle et serait une simple extension du commerce de l'Algérie et de la Tunisie.

En résumé, la production française, même avec un apport colonial minime, peut satisfaire aux besoins de la consommation ; dans ces conditions, le droit de douane ne joue pas et n'a, en tous cas, qu'un rôle réduit. Quel est exactement ce rôle ? Certaines années, par suite d'épizooties, d'accidents climatiques, les producteurs sont obligés de vendre pour la boucherie des animaux qui ne sont pas prêts, d'où une baisse dans les cours et un affaiblissement du troupeau. L'année suivante, il faut reconstituer le troupeau et satisfaire aux besoins de la consommation, les prix haussent et permettent ainsi à l'éleveur de compenser un peu les pertes subies. C'est seulement dans ces années de disette que le droit de douane joue. Voilà, à l'heure actuelle, la mesure de la protection accordée à l'élevage français. Certains trouvent que c'est trop, d'autres vont plus loin et les bouchers de la région de l'Est ont protesté contre les exportations françaises et demandé que ces exportations soient interdites pour produire ainsi une diminution des prix.

DEUXIÈME PARTIE

Le mode actuel du Commerce du bétail.

La réglementation.

CHAPITRE PREMIER

LA RÉGLEMENTATION DU COMMERCE DU BÉTAIL

ET DE LA VIANDE

Cette réglementation peut se manifester à trois moments : chez le producteur, sur le marché, à l'abattoir ; son but principal et constant est de supprimer les épizooties, en tous cas de limiter les pertes qu'elles pourraient faire subir à l'agriculture.

La loi du 21 juillet 1881 est une codification et une révision d'un grand nombre de textes épars, incohérents et le plus souvent inappliqués. Elle a du reste été précisée ou modifiée depuis par la loi du 31 juillet 1895 sur les ventes et échanges d'animaux domestiques, par la loi du 21 juin 1898 sur le code rural ; par les lois de finance des 30 mai 1899 et 30 décembre 1903 et la loi du 23 février 1905.

Une grosse partie de ces dispositions vise la police sanitaire et détermine l'indemnité à accorder au propriétaire dans certains cas spécifiés (1).

Malgré tous les efforts faits la loi n'a pas encore produit tous les résultats qu'on pouvait en attendre :

(1) Voici ces dispositions : Loi du 21 juin 1898.

Art. 29. — Les maladies réputées contagieuses et qui donnent lieu à déclaration et à l'application des mesures de police sanitaire ci-après sont :

La rage dans toutes les espèces ;

La peste bovine dans toutes les espèces de ruminants ;

La péripneumonie contagieuse, le charbon emphysémateux ou symptomatique et la tuberculose dans l'espèce bovine ;

La clavelée et la gale dans les espèces ovine et caprine ;

La fièvre aphteuse dans les espèces bovine, ovine, caprine et porcine ;

La morve et le farcin, la dourine dans les espèces chevaline, asine et leurs croisements ;

La fièvre charbonneuse ou sang de rate dans les espèces chevaline, bovine, ovine et caprine ;

Le rouget et la pneumonie-entérite infectieuse dans l'espèce porcine.

Art. 30. — Un décret du Président de la République, rendu sur le rapport du Ministre de l'Agriculture après avis du Comité consultatif des épizooties, pourra ajouter à la nomenclature des maladies réputées contagieuses dans chacune des espèces d'animaux énoncées ci-dessus toutes autres maladies contagieuses dénommées ou non qui prendraient un caractère dangereux.

Les mesures de police sanitaire pourront être étendues, par un décret rendu dans la même forme, aux animaux d'espèces autres que celles ci-dessus désignées.

Art. 31. — Tout propriétaire, toute personne ayant, à quelque titre que ce soit, la charge des soins ou la garde d'un animal atteint ou soupçonné d'être atteint de l'une des maladies contagieuses prévues par les articles 29 ou 30, est tenu d'en faire immédiatement la déclaration au maire de la commune où se trouve l'animal.

L'animal atteint ou soupçonné d'être atteint d'une maladie contagieuse doit être immédiatement, et avant même que l'autorité administrative ait répondu à l'avertissement, séquestré, séparé et maintenu isolé autant que possible des autres animaux susceptibles de contracter cette maladie.

les articles 62 et 63 de la loi du budget de 1906 et la loi de budget de 1910 ont précisé le règlement des indemnités, le décret du 24 août 1908 précise le régime des abattoirs. La loi du 12 janvier 1909 et le décret du

La déclaration et l'isolement sont obligatoires pour tout animal mort d'une maladie contagieuse ou soupçonnée contagieuse, ainsi que pour tout animal abattu, en dehors des cas prévus par le présent livre, qui, à l'ouverture du cadavre, est reconnu atteint ou suspect d'une maladie contagieuse.

Sont également tenus de faire la déclaration tous vétérinaires appelés à visiter l'animal vivant ou mort.

Il est interdit de transporter l'animal ou le cadavre avant que le vétérinaire sanitaire l'ait examiné. La même interdiction est applicable à l'enfouissement, à moins que le maire, en cas d'urgence, n'en ait donné l'autorisation spéciale.

Art. 32. — Le maire doit, dès qu'il a été prévenu, s'assurer de l'accomplissement des prescriptions contenues dans l'article précédent et y pourvoir d'office, s'il y a lieu.

Aussitôt que la déclaration prescrite par l'article précédent a été faite, ou, à défaut de déclaration, dès qu'il a connaissance de la maladie, le maire fait procéder sans retard par le vétérinaire sanitaire à la visite de l'animal ou à l'autopsie du cadavre.

Ce vétérinaire constate et, au besoin, prescrit la complète exécution des dispositions de l'article 31 et les mesures de désinfection immédiatement nécessaires.

Il donne d'urgence communication au maire des mesures qu'il a prescrites et, dans le plus bref délai, il adresse son rapport au préfet.

Art. 33. — Après la constatation de la maladie, le préfet statue sur les mesures à mettre à exécution dans le cas particulier.

Il prend, s'il est nécessaire, un arrêté portant déclaration d'infection.

Cette déclaration peut entraîner, dans le périmètre qu'elle détermine, l'application des mesures suivantes :

1° L'isolement, la séquestration, la visite, le recensement et la marque des animaux et troupeaux dans ce périmètre ;

2° La mise en interdit de ce même périmètre ;

3° L'interdiction momentanée ou la réglementation des foires et marchés, du transport et de la circulation du bétail ;

3 avril 1909 organisent un service départemental des épizooties.

Une telle abondance de textes montre qu'il y a des résistances à vaincre, et c'est, croyons-nous, contre la

40 La désinfection des écuries, étables, voitures ou autres moyens de transport, la désinfection ou même la destruction des objets à l'usage des animaux malades ou qui ont été souillés par eux, et généralement des objets quelconques pouvant servir de véhicules à la contagion.

Un règlement d'administration publique détermine celles de ces mesures qui sont applicables suivant la nature des maladies.

Art. 34. — Lorsqu'un arrêté du préfet a constaté l'existence de la peste bovine dans une commune, les animaux qui en sont atteints et ceux de l'espèce bovine qui auraient été contaminés, alors même qu'ils ne présenteraient aucun signe apparent de maladie, sont abattus par ordre du maire, conformément à la proposition du vétérinaire sanitaire et après évaluation.

Il est interdit de suspendre l'exécution des dites mesures pour traiter les animaux malades, sauf dans les cas et sous les conditions qui seraient spécialement déterminées par le Ministre de l'Agriculture, sur l'avis du Comité consultatif des épizooties.

Art. 35. — Dans le cas prévu par l'article précédent, les animaux malades sont abattus sur place, ou sur le lieu d'enfouissement si le transport du cadavre est déclaré par le vétérinaire plus dangereux que celui de l'animal vivant; le transport en vue de l'abatage peut être autorisé par le maire, conformément à l'avis du vétérinaire sanitaire, pour ceux qui ont été seulement contaminés.

Les animaux des espèces ovine et caprine qui ont été exposés à la contagion sont isolés et soumis aux mesures sanitaires déterminées par le règlement d'administration publique rendu pour l'exécution de la loi.

Art. 36. — Dans le cas de morve et de farcin, de tuberculose dument constatés, les animaux doivent être abattus sur ordre du maire.

Quand il y a contestation sur la nature de la maladie entre le vétérinaire sanitaire et le vétérinaire que le propriétaire aurait fait appeler, le préfet désigne un troisième vétérinaire, conformément au rapport duquel il est statué.

Art. 37. — Dans le cas de péripneumonie contagieuse, le préfet ordonne, dans le délai de deux jours après la constatation de la maladie

fièvre aphteuse et la tuberculose que la nouvelle organisation doit porter le plus gros de son effort.

En ce qui concerne la réglementation sanitaire, il nous suffit de renvoyer aux textes cités et au décret du

par le vétérinaire délégué, l'abatage des animaux malades et l'inoculation des animaux d'espèce bovine dans le périmètre déclaré infecté.

L'inoculation n'est pas obligatoire pour les animaux que le propriétaire prend l'engagement de livrer à la boucherie dans un délai maximum de vingt et un jours à partir de la date de l'arrêté de déclaration d'infection.

Le Ministre de l'Agriculture a le droit d'ordonner l'abatage des animaux d'espèce bovine ayant été dans la même étable, ou dans le même troupeau, ou en contact avec des animaux atteints de péripneumonie contagieuse.

Art. 38. — La rage, lorsqu'elle est constatée chez des animaux de quelque espèce qu'ils soient, entraîne l'abatage qui ne peut être différé sous aucun prétexte.

Les chiens et les chats suspects de rage doivent être immédiatement abattus. Le propriétaire de l'animal suspect est tenu, même en l'absence d'un ordre des agents de l'Administration, de pourvoir à l'accomplissement de cette prescription.

Art. 39. — Dans les épizooties de clavelée, lorsque le propriétaire d'un troupeau infecté ne fera pas claveliser les animaux de ce troupeau, le préfet pourra, par arrêté pris sur l'avis du vétérinaire délégué, ordonner l'exécution de cette mesure.

En dehors du cas d'épizootie, la clavelisation des troupeaux sains ne doit pas être exécutée sans autorisation du préfet, qui prend alors un arrêté de déclaration d'infection.

Art. 40. — L'exercice de la médecine vétérinaire dans les maladies contagieuses des animaux est interdit à quiconque n'est pas pourvu du diplôme de vétérinaire.

Art. 41. — L'exposition, la vente ou la mise en vente des animaux atteints ou soupçonnés d'être atteints de maladie contagieuse sont interdites.

Le propriétaire ne peut s'en dessaisir que dans les conditions déterminées par le règlement d'administration publique prévu à l'article 33.

6 octobre 1904 ; nous ferons de même pour l'examen de la responsabilité en cas de vente d'animaux atteints de maladie contagieuse, lorsque ces animaux sont vendus pour une destination autre que la boucherie.

Ce règlement fixera, pour chaque espèce d'animaux et de maladies, le temps pendant lequel l'interdiction de vente s'appliquera aux animaux qui ont été exposés à la contagion,

Art. 42. — La chair des animaux morts de maladies contagieuses quelles qu'elles soient, ou abattus comme étant atteints de la peste bovine, de la morve ou farcin, des maladies charbonneuses, du rouget et de la rage, ne peut être livrée à la consommation.

Les cadavres des animaux morts ou abattus comme atteints de maladies contagieuses doivent, au plus tard dans les 24 heures, être détruits par un procédé chimique ou par combustion, ou enfouis préalablement recouverts de chaux vive, et de telle sorte que la couche de terre au-dessus du cadavre ait au moins un mètre d'épaisseur.

Les cadavres des animaux morts de maladies charbonneuses, ceux des animaux morts ou ayant été abattus comme atteints de peste bovine, ne peuvent être enfouis qu'avec la peau tailladée.

Les conditions dans lesquelles devront être exécutés le transport, la destruction ou l'enfouissement des cadavres sont déterminées par le règlement d'administration publique prévu à l'article 33.

Art. 43. — Lorsque des animaux ont dû être abattus comme atteints de péripneumonie contagieuse, de tuberculose ou de pneumo-entérite infectieuse, la chair ne pourra être livrée à la consommation qu'en vertu d'une autorisation spéciale du maire, sur l'avis conforme, écrit et motivé, délivré par le vétérinaire sanitaire.

Toutefois, les poumons et autres viscères de ces animaux devront être détruits ou enfouis, en observant les précautions ordonnées par l'article précédent.

Le maire adresse immédiatement au préfet copie de l'autorisation qu'il a accordée ; il y joint un duplicata de l'avis formulé par le vétérinaire sanitaire et l'attestation que les poumons et autres viscères ont été détruits ou enfouis en sa présence ou en présence de son délégué.

Le règlement prévu par l'article 33 spécifiera les cas dans lesquels la chair des animaux atteints des maladies ci-dessus pourra être livrée à la consommation.

La question de responsabilité dans les ventes d'animaux destinés à la boucherie n'a véritablement d'importance qu'en ce qui concerne la tuberculose et il y a depuis une quinzaine d'années une véritable lutte entre les pro-

Art. 44. — La chair des animaux abattus comme ayant été en contact avec des animaux atteints de la peste bovine ne peut être livrée à la consommation que sur l'avis du vétérinaire sanitaire; dans tous les cas, leurs peaux, abats et issues ne peuvent être enlevés du lieu de l'abatage qu'après avoir été désinfectés dans les conditions prescrites par le règlement d'administration publique.

Art. 45. — Tout entrepreneur de transport par terre ou par eau qui aura transporté des animaux, est tenu, en tout temps, de désinfecter, dans les conditions prescrites par le règlement d'administration publique, les véhicules qui auront servi à cet usage, ainsi que les étables, les écuries, quais et cours où les animaux ont séjourné.

Art. 46. — Il est alloué aux propriétaires des animaux abattus pour cause de peste bovine, en vertu de l'article 34, une indemnité des trois quarts de leur valeur avant la maladie.

Il est alloué aux propriétaires des animaux abattus pour cause de péripneumonie contagieuse, ou morts par suite de l'inoculation, dans les conditions prévues par l'article 37, une indemnité ainsi réglée :

La moitié de leur valeur avant la maladie, s'ils en sont reconnus atteints :

Les trois quarts, s'ils ont seulement été contaminés ;

La totalité, s'ils sont morts des suites de l'inoculation.

L'indemnité à accorder ne peut dépasser la somme de 400 francs pour la moitié de la valeur de l'animal; celle de 600 francs pour les trois quarts, et celle de 800 francs pour la totalité de sa valeur.

Art. 48. — Lorsque l'emploi des débris d'un animal abattu pour cause de peste bovine ou de péripneumonie contagieuse a été, conformément à l'article 43 ou à l'article 44, autorisé pour la consommation ou un usage industriel, le propriétaire est tenu de déclarer le produit de la vente de ces débris.

Ce produit appartient au propriétaire ; s'il est supérieur à la portion de la valeur laissée à sa charge, l'indemnité due par l'Etat est réduite de l'excédent.

ducteurs, les intermédiaires et les bouchers, pour déterminer qui paiera en fin de compte les frais de la saisie. Pour comprendre comment se pose aujourd'hui la question, un coup d'œil en arrière est nécessaire.

Art. 49. — Avant l'exécution de l'ordre d'abatage, il est procédé à une évaluation des animaux par le vétérinaire délégué et un expert désigné par la partie.

A défaut, par la partie, de désigner un expert, le vétérinaire délégué opère seul.

Il est dressé un procès-verbal de l'expertise; le maire le contresigne et donne son avis.

Art. 50. — La demande d'indemnité doit être adressée au Ministre de l'Agriculture, dans le délai de trois mois à dater du jour de l'abatage, sous peine de déchéance.

Le Ministre peut ordonner la révision des évaluations faites en vertu des articles 46 et 49, par une commission dont il désigne les membres.

L'indemnité est fixée par le Ministre, sauf recours au Conseil d'Etat.

Art. 51. — Toute infraction aux dispositions relatives à la police sanitaire prescrites par le présent titre et aux règlements rendus pour leur exécution, peut entraîner la perte de l'indemnité prévue par l'article 46.

La décision appartient au Ministre, sauf recours au Conseil d'Etat.

Art. 52. — Il n'est alloué aucune indemnité aux propriétaires d'animaux abattus par suite de maladie contagieuse autre que la peste bovine ou la péripneumonie contagieuse, dans les conditions spéciales visées aux articles 34 et 37, et la tuberculose bovine dans les conditions ci-dessous :

Dans le cas de saisie de viande pour cause de tuberculose, des indemnités seront accordées aux propriétaires qui se seront conformés aux prescriptions des lois et règlements sur la police sanitaire.

Le montant de cette indemnité sera réglé conformément aux proportionalités établies dans la loi de finances de l'exercice 1898.

Art. 53. — En cas d'épizooties, et à défaut des propriétaires, le maire désigne un enclos dans lequel devront être portés et enfouis, dans les conditions prescrites par les deuxième et troisième paragraphes de l'article 42, tous les cadavres des animaux contaminés.

Art. 54. — Il est défendu de faire paître aucun animal sur le terrain d'enfouissement affecté aux cadavres des animaux morts de maladies

La boucherie, même après l'établissement de la liberté commerciale, a été longtemps l'objet d'une réglementation toute spéciale qui lui a valu la bienveillance des pouvoirs publics. L'arrêt de règlement du 13 juillet 1699,

contagieuses ou de livrer à la consommation les fourrages qui pourraient y être récoltés.

Art. 62. — Un service des épizooties est établi dans chacun des départements, en vue d'assurer l'exécution de toutes les prescriptions de police sanitaire des animaux.

Les frais de ce service seront compris parmi les dépenses obligatoires à la charge des budgets départementaux et assimilés aux dépenses classées sous les paragraphes 1 à 4 de l'article 60 de la loi du 10 août 1871.

Art. 63. — Les communes dans lesquelles il existe des foires et marchés aux chevaux ou aux bestiaux, des abattoirs ou des clos d'équarissage, seront tenues de préposer, à leurs frais, et sauf à se rembourser par l'établissement d'une taxe sur les animaux amenés, un ou plusieurs vétérinaires pour l'inspection sanitaire des animaux qui y sont conduits.

Cette dépense est obligatoire pour la commune.

Art. 67. — Indépendamment des mesures locales prises par les maires, le préfet prescrit, pour l'ensemble des communes du département, les précautions à prendre pour la conduite et le transport à l'abattoir ou pour l'abatage des animaux,

Art. 68. — Les maires veillent à ce que, aussitôt après chaque tenue de foire ou de marché, le sol des halles, des marchés, des champs de foire, celui des hangars et étables, des parcs de comptage, la plate-forme des ponts à bascule et tous autres emplacements où les bestiaux ont stationné, ainsi que les lisses, les boucles d'attache et toutes parties en élévation qu'ils ont pu souiller, soient nettoyées et désinfectées.

Art. 69. — Les marchés, halles, stations d'embarquement ou de débarquement, les auberges, écuries, vacheries, bergeries, chenils et autres lieux ouverts au public, gratuitement ou non, sont soumis à l'inspection du vétérinaire sanitaire.

A cet effet, tous propriétaires, locataires ou exploitants, ainsi que tous régisseurs ou préposés à la garde et à la surveillance de ces établissements, sont tenus de laisser pénétrer le vétérinaire sanitaire en vue d'y faire telles constatations qu'il juge nécessaires.

confirmé par une ordonnance du roi du 1^{er} janvier 1782, constitue pour les bouchers une garantie exceptionnelle. Tandis que dans la généralité des cas, les vendeurs n'étaient tenus que des vices cachés pouvant diminuer la

Si la visite a lieu après le coucher du soleil, le vétérinaire sanitaire devra être accompagné du maire ou du représentant de la police locale.

Un arrêté du Ministre des travaux publics, après entente avec le Ministre de l'agriculture, fixera les conditions dans lesquelles devra s'effectuer, dans les gares de chemins de fer, la surveillance du service sanitaire.

Art. 70. — Le vétérinaire sanitaire, au cas où il trouve des locaux insalubres pour les animaux domestiques, indique les mesures à prendre ; en cas d'inexécution, il adresse au maire et au préfet un rapport dans lequel il fait connaître les mesures de désinfection et de nettoyage qu'il a recommandées et qu'il juge utiles pour y remédier.

Le préfet peut ordonner aux frais de qui de droit, et dans un délai qu'il détermine, l'exécution de ces mesures.

En cas d'urgence, le maire peut prescrire des mesures provisoires.

Art. 71. — Lorsqu'un champ de foire ou un autre emplacement communal destiné à l'exposition en vente des bestiaux aura été reconnu insalubre, le vétérinaire délégué adresse un rapport au maire et au préfet et le maire prescrit l'exécution des mesures de nettoyage et de désinfection indiquées.

A défaut du maire, le préfet peut après mise en demeure, conformément à l'article 99 de la loi municipale, ordonner l'interdiction du champ de foire, ou prescrire aux frais de la commune, les mesures indispensables à faire cesser les causes d'insalubrité pour les animaux domestiques.

Le préfet invite le conseil municipal à voter la dépense nécessitée par l'exécution de ces mesures. Il peut, s'il y a lieu, inscrire d'office au budget communal un crédit d'égale somme.

Art. 72. — A dater du jour où l'arrêté du préfet ou du maire est signifié à la partie intéressée jusqu'à celui où les mesures prescrites sont exécutées, l'usage des locaux dont l'insalubrité a été constatée est interdit.

Loi du 30 mai 1889 :

Art. 41. — L'article 81 de la loi de finances du 13 avril 1898, accordant des indemnités dans le cas de saisie de viande et d'abatage d'animaux

valeur de la viande ou la rendre impropre à la consommation ; en cas de vente à un boucher ils étaient garants, dans les 9 jours de la vente, de la mort survenue par suite de n'importe quelle maladie.

pour cause de tuberculose, est remplacé par les dispositions suivantes :

Dans le cas de saisie de viande et d'abatage d'animaux pour cause de tuberculose, des indemnités sont accordées aux propriétaires qui se sont conformés aux lois et règlements sur la police sanitaire.

Ces indemnités seront réglées ainsi qu'il suit :

1° Au tiers de la valeur qu'avait l'animal au moment de l'abatage, lorsque la tuberculose est généralisée ;

2° Aux trois quarts de cette valeur, lorsque la maladie est localisée ;

3° A la totalité de la valeur de l'animal abattu par mesure administrative, s'il résulte de l'abatage, que cet animal n'était pas atteint de tuberculose.

Dans tous les cas, la valeur de la viande et des dépouilles vendues par les soins du propriétaire, sous le contrôle du maire, sera déduite de l'indemnité prévue.

Cette indemnité ne pourra être supérieure à 200 francs pour le tiers de la valeur, et à 450 francs pour les trois quarts.

Loi du 30 décembre 1903 :

Art. 26. — L'article 82 de la loi du 30 mars 1902 est remplacé par les dispositions suivantes :

Les indemnités prévues par la loi de finances du 30 mai 1899, dans le cas de saisie de viande et d'abatage d'animaux pour cause de tuberculose, seront allouées :

1° Aux propriétaires qui se sont conformés aux lois et règlements sur la police sanitaire ;

2° Aux propriétaires qui ont, soit directement, soit par l'entremise d'intermédiaires, envoyé leurs animaux dans un abattoir public ou dans un abattoir privé placé sous la surveillance permanente d'un vétérinaire agréé par le préfet du département et qui ont à supporter le préjudice résultant de la saisie ;

3° Aux propriétaires qui ont envoyé leurs animaux dans une tuerie quelconque, s'ils ont requis, avant l'abatage, la visite du vétérinaire qui a opéré la saisie, en qualité de vétérinaire sanitaire agréé par le préfet du département.

La loi du 20 mai 1838 qui limitait le nombre des vices pouvant donner lieu à redhibition était-elle une limitation visant le privilège des bouchers ? La jurisprudence se basant sur les débats parlementaires a déclaré que la loi laissait de côté les ventes d'animaux de boucherie et laissait subsister sur ce point l'état de chose antérieur (1). Et le 26 mars 1869, la Cour de Paris proclamait qu'en cas de vente d'une tête de bétail pour la consommation, il s'agissait là d'une véritable vente de viande sur pied, laquelle vente, en cas de mort de l'animal par suite d'une affection antérieure à la livraison, était régie par les articles 1641 à 1647 du code civil.

La loi du 21 juillet 1881, art. 13, déclare que la vente des animaux atteints ou soupçonnés d'être atteints de maladie contagieuse est nulle de droit. Cette disposition s'applique aux animaux vendus pour la boucherie ; mais elle n'a qu'une importance pratique minime, car la loi ne vise pas la tuberculose.

La loi du 2 août 1884, art. 12, abroge tous règlements imposant une garantie exceptionnelle aux vendeurs d'animaux destinés à la boucherie. Il semble donc que nous allons trouver le même régime dans tous les cas, ce n'est pas ce qui s'est passé. Les deux lois de 1881 et 1884 ont des objets voisins mais différents : la première vise la redhibition pour maladies contagieuses, la seconde les vices redhibitoires proprement dits et c'est elle qui abroge une disposition utile à peu près uniquement dans le cas de tuberculose, maladie déclarée contagieuse par le décret du 28 juillet 1888.

(1) Tribunal de Commerce de la Seine, 6 février 1839 ; Paris, 18 mai 1839 ; Cassation 19 janv. 1841.

La responsabilité du vendeur, lorsque l'animal est vendu pour une destination autre que la boucherie, est clairement indiquée dans la loi, c'est, croyons-nous, cette même responsabilité qui devrait exister en cas de vente pour la boucherie. En fait, la jurisprudence a rétabli le privilège des bouchers en faisant retour aux principes généraux et en décidant, comme la Cour de Paris (1), que le boucher achète de la viande et non un animal. Il y a dans cette affirmation une exagération. Entre la déclaration que fait M. Gallier (2) : le boucher achète de la viande propre à la consommation et celle de M. Even (3) : c'est un animal que le boucher achète, il y a des nuances et il faudrait, croyons-nous, distinguer suivant les modalités de la vente. Un animal acheté à la tête, en vue de la boucherie, est, croyons-nous, vendu sans qu'il y ait garantie de la qualité de la viande et dès la livraison, le boucher est chargé de tous les risques sauf de ceux qui incomberaient au vendeur si l'animal avait été vendu pour une destination autre que la boucherie. Si, au contraire, le boucher a acheté l'animal à la livre de viande nette, comme cela se fait souvent, il y a en réalité une vente conditionnelle, la vente n'est parfaite que si la viande est acceptée pour la consommation et le prix est déterminé par le pesage de cette viande. C'est, il est vrai, le plus souvent une question de fait ; mais les ventes de bestiaux ne donnant presque jamais lieu à la rédaction d'un acte, rarement à un échange de correspondances, le critérium que nous donnons indique l'intention présumée des parties.

(1) Voir *Supra* en note.

(2) *Semaine vétérinaire*, 12 février 1910 et 18 juin 1910.

(3) *Semaine vétérinaire*, 24 avril 1910.

La loi du 31 juillet 1895 fixe les délais pendant lesquels l'acheteur peut réclamer et, donnant raison à notre interprétation, ajoute dans son dernier aliéna : toutefois, en ce qui concerne la tuberculose dans l'espèce bovine, la vente sera nulle que lorsqu'il s'agira d'un animal soumis à la séquestration ordonnée par les autorités compétentes. Certains tribunaux ont interprété cette disposition d'une façon littérale. Trib. Commerce Nantes 12 décembre 1896. S. 98. 2. 856. D. 98. 2. 458. Cette interprétation n'a pas prévalu et la Cour de cassation, maintenant le privilège des bouchers, a jugé que le paragraphe 4 de l'article 1^{er} de la loi du 31 juillet 1895 vise seulement l'exercice de l'action en nullité et qu'il suffit, pour que l'acheteur puisse exercer cette action, qu'il ait, avant l'introduction de l'instance, déclaré la maladie de l'animal et provoqué sa séquestration. Cassation 24 janvier 1898. S. 98. 1. 344. D. 98. 1. 102. L'abatage et l'enfouissement, ordonnés par l'autorité compétente, de l'animal reconnu par l'autopsie être atteint de tuberculose, équivalent à la séquestration. Cassation 9 novembre 1898. S. 99. 1. 24. D. 98. 1. 565. Cette nullité peut être invoquée par tous les intéressés. Amiens, 16 mars 1897. S. 97. 2. 253, et, en cas de ventes successives, il suffit que la séquestration ait été provoquée par l'un des acheteurs ; tous les autres en bénéficient, si les demandes sont formulées dans les 45 jours de la livraison et les 10 jours de l'abatage.

Ce système des recours successifs pouvait amener et a amené des abus ; la loi du 23 février 1905 a eu pour but, c'est du moins ce qui résulte des débats parlementaires (1),

(1) Voir en particulier *Journal Officiel* 17 décembre 1898. Débats parlementaires, p. 1.014.

d'empêcher l'exercice des actions récursoires. La loi réduit à 30 jours le délai accordé pour la réclamation en cas de tuberculose ; elle déclare, si l'animal a été abattu pour la boucherie et reconnu tuberculeux, dans le cas de saisie partielle, l'acheteur ne pourra intenter qu'une action en réduction de prix. Enfin, précisant la recevabilité de l'action en garantie, elle déclare : sera seule recevable l'action formée par l'acheteur qui aura fait au préalable la déclaration prescrite par l'article 31 du code rural.

Nous estimons que cette disposition et celle qui vise la saisie partielle sont en contradiction absolue. En cas de saisie partielle, le boucher a une action en réduction de prix que le dernier vendeur supporte définitivement. En cas de saisie totale le boucher supporte la perte. Lors de la deuxième délibération au Sénat, M. Fortier a posé à M. Darbot, rapporteur, une question très précise : « M. le rapporteur dit que l'action ne sera recevable qu'autant que la déclaration prescrite par la loi du 21 juillet 1881 aura été faite préalablement. Mais lorsqu'il s'agira d'un animal abattu et atteint de tuberculose généralisée, est-ce que l'action en recours contre les vendeurs sera admise ? » M. Darbot. Non. Mais au cours de la discussion le même M. Darbot déclare que la saisie équivaut à la déclaration et assure ainsi au boucher un recours dans tous les cas. Comme conséquence, il en résulte que dans tous les cas, saisie totale ou saisie partielle, le boucher a un recours contre le dernier vendeur, c'est-à-dire le plus souvent un négociant en bestiaux qui n'est pas en faute et n'a, lui, aucun recours contre le précédent vendeur. Inutile de dire que les négociants en bestiaux ont protesté contre cette solution inique et qu'ils ont fait observer qu'en procédant ainsi on

encourageait le producteur à mettre en circulation des animaux douteux. Une partie des tribunaux s'est prononcée en faveur des intermédiaires et décide que la loi du 23 février 1905 ne s'applique qu'à l'action du dernier acheteur et non aux actions en garantie qui en sont la conséquence et qui demeurent soumises au droit commun des articles 1641 et suivants du code civil. Par suite, l'action récursoire du vendeur est recevable, même en l'absence d'une déclaration préalable, sous la seule restriction qu'elle doit être intentée dans les délais de la loi. Avesnes, 6 mars 1907 ; Tribunal de Commerce de Rouen, 2 décembre 1907 ; Tribunal de Commerce de Bernay, 12 juin 1908 S. 1911. 2. 26. La majorité de la jurisprudence met tous les risques à la charge du dernier vendeur et déclare que pour agir en garantie, il faut avoir fait la déclaration prévue et être en possession de l'animal au moment de la déclaration. En ce sens. Tribunal civil de Ruffec, 9 janvier 1906 ; Belfort, 8 novembre 1906 ; La Flèche, 25 novembre, 30 décembre 1909. S. 1910. 2. 61 ; Besançon, 26 février 1912 ; *Gazette des Tribunaux*, 15 mai 1912 ; Cassation, 13 novembre 1911. Le négociant en bestiaux n'a qu'un moyen pour faire retomber sur d'autres la charge que la loi lui impose, c'est de prétendre qu'il fait au boucher une vente conditionnelle qui n'est réalisée que si la viande est acceptée pour la consommation ou que l'animal a été abattu pour son compte.

Au point de vue économique, cette solution est mauvaise : toute la réglementation sanitaire de la tuberculose a pour but la protection du consommateur. et c'est lui qui, par l'intermédiaire du boucher, devrait en subir les frais. La détermination précise et forcée de la personne qui

doit subir le risque amènerait à tenir compte du risque dans le prix d'acquisition et la charge en retomberait indirectement sur tous. Le mieux serait une assurance mutuelle entre les bouchers, mutuelle subventionnée au moyen des fonds actuellement versés à titre d'indemnité aux propriétaires d'animaux tuberculeux abattus. Cette idée, formulée par M. le député Ory, aurait pour résultat de supprimer toutes les actions en garantie moyennant une assurance assez minime (1) 3 fr. 154 par tête de gros bétail, 0 fr. 108 par veau, 0 fr. 053 par mouton et chèvre, 0 fr. 216 par porc et le boucher serait ainsi assuré contre tous les motifs de saisie quelle que soit leur cause. Ce système serait, croyons-nous, plus utile que la proposition de loi déposée par M. Darbot le 16 décembre 1908 et ayant pour but de faciliter les recours.

Foires et marchés.

L'établissement, le changement et la suppression des foires et marchés rentrent dans la compétence du Conseil général qui statue après délibération des Conseils municipaux intéressés et du Conseil d'arrondissement. Le Préfet autorise par arrêté. En ce qui concerne les foires aux bestiaux, nous devons constater que leur nombre s'est exagérément multiplié; pour la commodité des propriétaires locaux, toutes les communes ont voulu avoir leurs foires. Cette situation a diminué l'importance des foires, les marchands y sont peu nombreux et la concurrence a disparu pour être remplacée par le marchandage à domicile. Une diminution du nombre des foires, une meilleure répartition de lieu et d'époque, nous paraissent désirables.

(1) Chiffres d'une enquête faite par M. le député Ory, en mars 1909.

La police dépend du maire qui désigne l'emplacement et limite l'enceinte du marché et la durée des opérations (1) Ces dispositions ont un intérêt économique : assurer la concentration du bétail ce qui facilitera le jeu de la loi de l'offre et de la demande. Ce résultat n'est pas toujours obtenu, soit par suite d'envois directs aux abattoirs, soit par suite de la pratique du regrat. Dans le même but, le nombre d'animaux présentés sur le marché est affiché et pour faciliter l'établissement des mercuriales, le vendeur et l'acheteur sont tenus de déclarer immédiatement le prix de vente. Le règlement du marché de Marseille, art. 169, déclare même : tout individu convaincu de manœuvres frauduleuses tendant à déprécier ou à exagérer la valeur des bestiaux, ainsi que ceux qui chercheront à entraver la vente en répandant de fausses nouvelles, seront expulsés du marché et traduits devant les tribunaux s'il y a lieu. La place à donner aux animaux sur le marché est souvent minutieusement réglementée. Le maire a, en outre, la police proprement

(1) Les négociants en bestiaux protestent souvent contre les opérations de vente qui sont faites, sur les routes qui mènent au marché, par de rusés commerçants qui profiteront ensuite de la hausse sur la foire. Une réglementation minutieuse existe dans toutes les villes ayant des marchés importants. Ainsi, pour la ville de Nîmes, le règlement du marché aux bestiaux déclare :

« Art. 3. — Il est défendu aux marchands de vendre, ailleurs qu'au marché aux bestiaux, les animaux destinés à la boucherie de Nîmes.

« En conséquence, tout le bétail introduit en ville pour la boucherie devra être conduit sur le marché municipal et défense expresse est faite, en tous temps, de vendre ou d'acheter des animaux de boucherie ou de charcuterie dans les auberges, bouveries, bergeries et autres dans le territoire de la commune de Nîmes.

« Art. 6. — Aucun achat ne pourra être fait avant l'ouverture comme après la fermeture du marché sous peine de contravention. »

dite et la police sanitaire du marché; il doit, à ce dernier point de vue, faire appliquer les lois et règlements; certains arrêtés municipaux sont même plus sévères et refusent d'accepter sur le marché les animaux trop jeunes (1), c'est peut-être une mesure illégale.

Pour assurer la police et procéder aux mesures sanitaires nécessaires, le maire peut avoir recours à des taxes : droit de place, droit de visite et de désinfection, droit de séjour dans les bouveries (2).

Enfin, en cas d'épizootie, le préfet réglemente le transport et la circulation du bétail et peut interdire momentanément les foires et marchés.

Régime des tueries particulières.

Actuellement, elles sont ouvertes après une enquête de *commodo* et *incommodo*, généralement confiée aux autorités locales qui, le plus souvent, ne se livrent pas à un examen sérieux. Elles sont autorisées par arrêté préfectoral et figurent dans la nomenclature des établissements dangereux, insalubres et incommodes comme établissements de deuxième classe pour danger des animaux et odeur. L'ordonnance du 15 avril 1838 avait déclaré que quand il existe un abattoir public dans la localité, les tueries particulières doivent être supprimées ou ne pas être autorisées. La loi du 8 janvier 1905 déclare qu'elles seront interdites dans le périmètre fixé par le préfet. Ces établissements, malgré la surveillance qu'exige

(1) Voir Bordeaux, arrêté du 26 mars 1906, art. 69 et 70 ;

Marseille, — 1^{er} octobre 1894, art. 162, 163 et 164.

(2) Ces droits sont très variables, dans les régions où la vente au poids vif est usitée on ajoute une taxe de pesage.

la loi du 21 juin 1898, sont le plus souvent installés d'une façon bien peu hygiénique et ne prêtent que trop à la fraude; malgré la loi de 1905 leur nombre n'a pas sensiblement diminué.

La surveillance des tueries, rendue obligatoire par l'art. 63 de la loi du 21 juin 1898 et possible par la loi du 8 janvier 1905, reste le plus généralement un vain mot, malgré tous les efforts de l'administration. Voici comment est organisée cette inspection dans les communes où elle existe. Le vétérinaire chargé du service passe à jour fixe, une ou deux fois par semaine et fait de temps en temps des visites par surprise. Souvent pour compléter et régulariser l'inspection, l'arrêté municipal créant le service, suivant les conseils des instructions ministérielles, adjoint au vétérinaire un préposé non vétérinaire habitant la commune qui exerce un contrôle permanent, veille à la propreté de la tuerie, estampille en l'absence du vétérinaire-inspecteur les viandes qui lui paraissent saines, mais doit, lorsqu'il y a doute, prévenir le vétérinaire-inspecteur. Tout en reconnaissant que ce préposé n'a pas la compétence nécessaire pour apprécier la salubrité des viandes, ou reconnaître les maladies contagieuses, c'est croyons-nous, un complément utile à l'action du vétérinaire. Nous dirons plus, dans certaines régions où il n'y a qu'un nombre infime de vétérinaires, le préposé est indispensable.

Les bouchers ont cependant résisté à cette manière de faire qui leur permet d'abattre en tout temps, suivant les besoins de leur étal, et ils soutiennent qu'il résulte des dispositions de l'article 63 de la loi du 21 juin 1898, que l'inspection sanitaire des animaux ne peut être confiée qu'à un ou plusieurs vétérinaires et refusent l'entrée de

leur tuerie au préposé désigné. Cette question est actuellement soumise à la Cour de Cassation; les décisions déjà intervenues, sont en sens divers. Valident la nomination du préposé : Tribunal de simple police de Brienon (1^{er} décembre 1911); tribunal de simple police de Charleville (22 juin 1912). En sens contraire : Tribunal de simple police d'Asfeld (31 juillet 1911); tribunal correctionnel de Charleville (7 juin 1912).

Nous estimons que l'on doit considérer comme régulier l'arrêté municipal nommant un préposé chargé simplement du travail matériel, devant avertir le vétérinaire-inspecteur toutes les fois qu'il y a doute, et ceci, par application de la loi du 5 avril 1884, qui n'impose aucune qualité particulière aux agents municipaux (1).

Pour permettre aux communes de faire exercer ce contrôle, la loi du 8 janvier 1905, article 5, permet aux

(1) La Cour de Cassation s'est prononcée en notre sens. (7 février 1913). Voici les motifs de l'arrêt :

Attendu que les dispositions de cet arrêté (arrêté municipal nommant un préposé) ont pour but d'assurer la salubrité des viandes destinées à la consommation : qu'ainsi elles rentrent dans le cercle des pouvoirs confiés à l'autorité municipale par l'article 97, n° 5 de la loi du 5 avril 1884;

Attendu, d'autre part, qu'en décidant qu'il n'y aurait lieu à avoir recours au vétérinaire désigné, qu'en cas de contestation, elles n'étaient nullement en contravention avec l'article 63 de la loi du 21 juin 1898; qu'elles sont donc légales et obligatoires.

Le 8 mars 1913, la Cour de Cassation saisie d'un pourvoi dans l'intérêt de la loi, décidait de même que les dispositions de l'article 63 du Code rural qui prescrit l'examen des viandes par un ou plusieurs vétérinaires n'est pas exclusive du droit, pour l'autorité municipale, d'ordonner par voie d'arrêté, dans le but d'assurer la salubrité publique, conformément à l'article 97 de la loi du 5 avril 1884, et notamment l'inspection des viandes, par un préposé ou vétérinaire commis en exécution de la loi de 1898.

communes d'établir une taxe maximum de un centime par kilogramme de viande nette qui sera abattue dans les tueries particulières. Cette disposition permet à la commune de demander aux bouchers plus que les frais qu'elle sera obligée de faire ; aussi, pour empêcher les abatages au dehors, le même article ajoute : la même taxe pourra être établie pour les viandes importées du dehors ou abattues hors de la commune. Les bouchers critiquent naturellement cette disposition et demandent le retour au système de 1898, limitant la taxe à la dépense et empêchant pratiquement toute inspection.

Quelles que soient les considérations qui font désirer la suppression des tueries particulières, nous estimons, comme la Société des Agriculteurs de France, que l'éloignement des centres d'habitation, les difficultés de relations en montagne, l'exiguïté des ressources communales, perpétueront longtemps la nécessité de les maintenir et, par suite, de les réglementer. On devrait exiger que la tuerie remplisse toutes les conditions hygiéniques voulues et permettre au maire de suspendre l'autorisation en cas de faute grave de l'exploitant. La surveillance serait exercée à titre permanent par un préposé non vétérinaire (1) compétent au point de vue de la propreté et de la police, pouvant estampiller les viandes qu'il croit saines ; à titre périodique et par surprise, par un vétérinaire qui sera obligatoirement consulté dans tous les cas douteux. L'abatage se faisant à jour fixe, après avis en cas d'abatage exceptionnel. Cette surveillance sera, certes, moins minutieuse que celle des abattoirs,

(1) Nous devons signaler les résultats heureux obtenus dans certains petits abattoirs, où le préposé non vétérinaire est une femme.

mais nous ne pouvons demander plus aux petites communes.

Régime des Abattoirs.

Les abattoirs, qu'ils soient communaux ou intercommunaux, rentrent dans la première catégorie des établissements dangereux, incommodes ou insalubres et leur établissement est soumis aux dispositions rigoureuses du décret du 15 octobre 1810. Ils appartiennent soit à une commune, soit à un syndicat de communes; ils sont exploités en régie ou concédés.

L'administration peut et doit exiger toutes les dispositions et aménagements nécessaires, non seulement pour ne pas gêner les voisins, mais encore toutes celles qui sont utiles pour assurer l'hygiène de la viande et faciliter la surveillance du service d'inspection. Le plus grand nombre des abattoirs français, même dans les grandes villes, ne remplissent pas ces conditions. Le plus souvent, l'abattoir est formé par une série d'échaudoirs contigus, séparés par des cloisons étanches et où le boucher est presque aussi isolé que dans une tuerie particulière. La viande séjourne souvent un temps assez long dans ces échaudoirs où elle peut être contaminée par le contact d'autres viandes malsaines et de viscères. Le système, outre qu'il laisse abîmer la viande par les microorganismes qui se dégagent des salles d'abatage, rend la surveillance sanitaire beaucoup plus difficile. Nous croyons donc que l'administration devrait exiger une disposition imposant l'abatage de tous les animaux sous un grand hall, imposer l'établissement de resserres de raffermissement où sont transportées les viandes aussitôt l'abatage et même, dans les établissements importants, des chambres

de froid permettant la réfrigération de la viande en vue d'une meilleure conservation. A l'heure actuelle, ce sont les petits et moyens abattoirs qui sont le mieux organisés. Enfin, l'arrêté préfectoral détermine le périmètre dans lequel les tueries et triperies particulières sont supprimées.

La loi du 8 janvier 1905, ayant pour but de favoriser le développement des abattoirs, a donné aux communes les moyens financiers de les construire, de les entretenir et d'assurer l'inspection. L'art. 1^{er} autorise les communes à mettre une taxe de 0 fr. 02 par kilogramme de viande nette abattue, une taxe de 0 fr. 01 sur les viandes foraines. Ces deux dispositions ont soulevé un certain nombre de questions : 1^o La loi parle de viande nette sans préciser davantage, le décret du 24 août 1908, lui aussi, reste muet ; 2^o la loi n'indique pas non plus les opérations qui font partie de l'abatage, le décret reste imprécis.

Pour déterminer ces points, un examen historique est nécessaire. Le décret du 9 février 1816 et l'ordonnance du 15 avril 1838, visant les abattoirs, n'avaient pas réglé les taxes à percevoir et jusqu'au décret du 1^{er} mars 1864, les taxes furent établies librement et arbitrairement par les autorités municipales. Le décret de 1864 déclare que la taxe ne peut être une source de revenu pour les communes et exige que les dépenses équilibrent exactement les recettes. La taxe ne devait pas dépasser 0 fr. 015 par kilogramme de viande nette. Ce système n'est obligatoire qu'en cas de création d'abattoir ou d'augmentation des taxes. Par viande nette, il faut entendre toute viande livrée à la consommation et sous déduction faite des issues et débris d'animaux abandonnés comme impropres à l'alimentation. Cassation 15 janvier 1889. D. 89. 1.249.

Mais comme le dit M. Carreau (1) nous devons, pour faire la distinction, nous en rapporter aux us et coutumes qui varient légèrement d'une contrée à l'autre et que le boucher peut faire varier de quelques kilos suivant qu'il a acheté à forfait ou au poids de viande. Ceci peut amener des difficultés dans l'application de la taxe et une réglementation plus précise serait fort utile. C'est pourquoi l'art. 65 de la loi de finances du 8 avril 1910 déclare que la taxe peut être perçue à la tête ou au poids vif, un règlement d'administration publique devant déterminer pour chaque nature et catégorie d'animal, le poids vif moyen et le rendement moyen en viande nette. La Cour de Cassation avait exigé une taxation au poids de viande, (Cass. 25 juin 1907, S. 1908. 1.97) elle n'est donc plus nécessaire ce qui permet d'éviter la difficulté de détermination de la viande nette ; mais seulement pour l'article 1^{er} et le système antérieur subsiste pour la taxe des tueries c'est-à-dire là où il est le plus difficilement applicable.

Sur quelles opérations la taxe porte-t-elle ? Le décret de 1864 visait uniquement la taxe d'abatage et laissait libre la manipulation de la triperie. La loi de 1905 supprime cette liberté et porte la taxe maximum de 0 fr. 015 à 0 fr. 02. La Cour de Cassation, 30 janvier 1911, en conclut qu'une taxe de triperie est illégale et présume que c'est l'intention du législateur puisqu'il a augmenté la taxe d'abatage. Les débats parlementaires ne donnent pas d'indication et nous croyons que le législateur s'est trompé en instituant la perception des droits au poids de la viande nette, il n'a eu en vue que les bouchers et a laissé de côté les autres corporations de la charcuterie et

(1) *Revue pratique des abattoirs*, décembre 1908.

de la triperie, ce qui amène des anomalies que rien n'explique, pas même la déclaration de M. Brunet, rapporteur au Sénat : « Nous estimons que les abats qui sont presque exclusivement consommés par la classe pauvre, et, en général toutes les issues, ne doivent pas être assujettis à la taxe dont il s'agit ». En fait, la langue de bœuf, la cervelle, les ris, le foie et la tête de veau sont des abats très recherchés qui se vendent plus cher que la viande ordinaire de boucherie. La viande de boucherie et les abats comprennent, en proportion à peu près égale, des pièces de choix et des morceaux de moindre qualité, et, interprétant la volonté du législateur, nous dirons que s'il exclut les abats, c'est qu'il estime que les communes peuvent les soumettre à une taxe de triperie. La Cour de Cassation (30 janvier 1911. S. 1911. 1.569), a adopté l'opinion contraire, malgré l'intention très nette du législateur de favoriser le développement des abattoirs.

Le décret du 24 août 1908 précise les droits des bouchers : ils ont le droit de laisser les animaux une journée dans les étables avant de les abattre, il est vrai que l'abattoir ne comprend pas nécessairement une étable. Ils ont encore le droit de laisser à l'abattoir, sans indemnité, la viande, les abats et issues des animaux sacrifiés le jour et la veille. La commune doit fournir l'eau froide, désinfecter les locaux et assurer la propreté générale, le boucher assure la propreté des emplacements d'abatage et des appareils employés.

L'usage de l'abattoir peut donc autoriser de nombreuses taxes connexes à la taxe d'abatage. Droit de séjour dans les bouveries, taxe de pesage, de fourniture d'eau chaude, taxe pour lavage des tripes, taxe pour

cuisson des tripes, droit de resserre, droit pour le dépôt des peaux, etc.

La loi de 1905, art. 8, déclare que les communes qui ont été autorisées à percevoir plus de deux centimes, pourront continuer à le faire dans les termes des décrets d'autorisation. Pour éviter que des réclamations en restitution de taxes perçues au delà du tarif légal, ou en vertu de tarifs illégaux, ne viennent amener une perturbation grave dans les finances municipales, l'art. 65 de la loi du 8 avril 1910 exige que la réclamation soit formée dans les six mois.

Tel est l'ensemble du système d'inspection, même régulièrement appliqué, il ne donne pas tous les résultats qu'on peut en attendre. La police sanitaire des animaux et le contrôle de la salubrité des viandes, sont deux actions distinctes, exercées par des autorités différentes et qui, au lieu d'avoir un lien plus ou moins vague, devraient être confondues. Pour assurer l'application sérieuse de la police sanitaire et unifier le régime de l'inspection des viandes, il faudrait dans chaque région, d'étendue variable suivant le nombre des vétérinaires, confier les deux services à un vétérinaire civil placé sous la surveillance du vétérinaire départemental. Dans chaque commune, un préposé chargé uniquement d'un contrôle de police, s'assure que rien d'anormal ne se passe dans la tuerie ou dans l'abattoir, en cas de doute, réserve sa décision pour prévenir le vétérinaire et met sur la viande l'estampille du contrôle de police que toutes les viandes doivent porter. A côté de ce contrôle, s'exerce celui du vétérinaire qui n'estampille que les viandes qu'il a examinées lors de ses visites régulières ou inopinées. La taxe serait maintenue au taux actuel; mais la

surveillance étant exercée partout, la taxe sur les viandes foraines deviendrait inutile, tout au moins pour les viandes provenant de la circonscription vétérinaire. Tandis qu'à l'heure actuelle, les cas de saisie varient suivant les règlements municipaux et la volonté des autorités municipales. On pourrait ainsi avoir une unité plus grande et une application plus uniforme des règlements.

CHAPITRE II

LA VENTE DE LA VIANDE

La corporation des bouchers existait à Paris depuis un temps immémorial, réorganisée en 1416, dès 1453, elle comprend, outre les maîtres bouchers, les étaliers bouchers ou bouchers de la petite boucherie. Elle fut confirmée en 1550 et 1587, supprimée comme tous les corps et communautés par l'édit de février 1776, rétablie par l'édit du mois d'août de la même année et définitivement supprimée par la loi des 2-17 mars 1791 comme toutes les corporations.

Jusqu'à ce moment, le commerce de la boucherie dans ses différentes branches, en province comme à Paris, est soumis à plusieurs contrôles : surveillance des syndics de la corporation et des officiers municipaux, contrôle de police du pouvoir communal. A Paris, ces droits sont exercés par le prévôt des marchands et le lieutenant de police.

Pour assurer l'approvisionnement en viande de la capitale, l'édit du 10 novembre 1733 avait institué la Caisse de Poissy qui payait comptant aux producteurs, habitant le plus souvent à des distances éloignées de Paris, les bestiaux par eux vendus aux bouchers et se faisait rembourser par ceux-ci dans des délais déterminés.

La Caisse de Poissy supprimée en février 1776, rétablie le 18 mars 1779, fut à nouveau supprimée par le décret des 13-20 mai 1791 après l'établissement de la liberté commerciale.

La loi du 2 mars 1791 avait fait disparaître en droit toutes les entraves apportées antérieurement au libre exercice de la boucherie ; mais les municipalités, soucieuses de leur responsabilité, assujettirent la boucherie à une foule de restrictions. La loi des 16-24 août 1790, titre XI, art. 3, § 4 et la loi des 17-22 juillet 1791 conservaient aux municipalités la mission tutélaire d'assurer le débit et la salubrité des denrées et comestibles livrés à la consommation et leur donnait l'autorisation de taxer la viande. Il est vrai que, dès son origine, ce pouvoir de taxer la viande n'est qu'une faculté et la taxe ne peut être établie que provisoirement.

Voyons comment ces textes ont été appliqués. A Paris, le premier essai d'un régime de liberté ne fut pas heureux. Le trouble jeté par la Révolution dans toutes les affaires commerciales, les difficultés d'approvisionnement causées par la réduction de production due à la guerre civile dans les provinces de l'Ouest, l'imperfection de la police des subsistances, amenèrent le Gouvernement à organiser un régime plus restrictif qui fut organisé par l'arrêté consulaire du 8 vendémiaire an XI et complété par le décret impérial du 6 février 1811. La corporation des bouchers dans Paris était reconstituée, la caisse de Poissy rétablie, le nombre des bouchers était de 370. Ce système qui, en fait, permettait aux bouchers de fixer arbitrairement le prix de la viande sur pied et à l'étal, fut modifié par l'ordonnance royale du 12 janvier 1825 qui laisse subsister la caisse de Poissy et le cautionnement

obligatoire, mais ne limitait plus le nombre des bouchers. L'ordonnance du 18 octobre 1829, faisant retour au régime du décret de 1811, laissait subsister 400 bouchers. Le nombre fut ensuite porté à 500, le nombre des marchés et celui des bouchers forains pouvant y vendre fut aussi augmenté, on toléra même que les forains portent la viande au domicile des acheteurs

Les récriminations de tous les intéressés, la crise alimentaire qui commence en 1853, amenèrent le Gouvernement à ajouter au système de la limitation celui de la taxe. L'ordonnance de police du 1^{er} octobre 1855 déclare que la taxe sera établie tous les 15 jours d'après le prix et le rendement constaté à la caisse de Poissy pendant la quinzaine précédente. Le prix est déterminé en catégories de morceaux, suivant qu'il s'agit du bœuf, de la vache, du taureau, du veau ou du mouton. Le boucher doit délivrer à l'acheteur un bulletin indiquant l'espèce de viande, la catégorie de morceaux, le poids et le prix. Sur les marchés, la viande doit être vendue 10 centimes le kilogramme au-dessous de la taxe.

Ce système a amené la permanence de la cherté et l'ordonnance du 24 février 1858 rétablit la liberté économique du commerce de la boucherie; mais ce n'est que le décret du 5 septembre 1870 qui rend libre le colportage des viandes de boucherie dans Paris.

En province, certains maires ont cru pouvoir limiter le nombre des bouchers exerçant la profession dans la commune. Cette mesure, dont la légalité était douteuse, est illégale et non obligatoire depuis le décret du 24 février 1858. La taxe a eu, suivant les endroits, une fortune variable, mais son abandon est presque général depuis fort longtemps et elle ne reprend quelque importance que dans les périodes de crise et de vie chère.

Les pouvoirs du maire, en notre matière sont prévus par la loi du 5 avril 1884 et l'article 3 de la loi des 19-22 juillet 1791. Ces lois visent : l'inspection sur la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure et l'inspection de la salubrité des comestibles exposés en vente; le soin de prévenir par des précautions convenables les fléaux calamiteux; la taxe.

Nous avons vu quels sont les pouvoirs du maire en matière d'abattoirs, et dans quelle mesure la police sanitaire est uniformisée. Le maire peut encore prendre toutes les mesures nécessaires pour que, lors du transport et des manipulations, la viande reste dans un milieu très propre et aussi pour que toutes les viandes mises en vente soient en bon état de conservation. La vente de la viande de cheval, de mulet et d'âne est libre, mais le maire peut la réglementer d'une façon spéciale. Il peut, croyons nous, interdire l'introduction des viandes foraines de cheval, âne ou mulet qui, par suite de la nature particulière des animaux abattus, nécessite une surveillance plus minutieuse.

Il peut réglementer le transport des viandes et exiger de tous les intéressés une déclaration indiquant le mode de transport qu'ils ont choisi. Il peut imposer des véhicules d'un modèle prescrit par l'Administration, exiger que les voitures soient closes ou que la viande soit déposée dans des paniers soigneusement recouverts de linges propres et interdire le transport autrement que par moitié ou quartiers pour les grands animaux, entiers ou par moitié pour les veaux et porcs, entiers pour les moutons, chèvres, agneaux ou chevreaux (1). Il peut encore interdire le transport des viandes et issues la nuit.

(1) Saint-Etienne, règlement du 10 mars 1897, art. 133 à 137.

Le maire peut encore prendre certaines mesures pour s'assurer de l'hygiène et de la propreté des lieux où la viande est manipulée. A cet effet, il peut obliger toute personne voulant installer un débit de boucherie ou de charcuterie, ou voulant débiter même périodiquement du porc frais et des préparations de charcuterie, à une déclaration préalable. Il peut exiger une nouvelle déclaration à chaque changement de titulaire. Il fixe les conditions que doivent remplir les locaux destinés à l'exercice de ces commerces. L'arrêté du préfet de la Seine du 20 avril 1887, sauf quelques variantes, a généralement été pris comme modèle (1).

Aux laboratoires et cuisines affectés à la préparation des viandes de charcuterie, une réglementation analogue est souvent imposée. Les locaux des tripiers sont généralement traités d'une façon moins sévère. Un extrait du règlement visant la police des étaux doit, le plus souvent,

(1) Voici la réglementation appliquée à Saint-Etienne (article 190 du règlement :

1° L'étal aura, au minimum, 3^m50 de longueur, 4 mètres de profondeur et 2^m80 de hauteur. Toutefois, dans les constructions élevées antérieurement au présent arrêté, l'étal pourra n'avoir qu'une hauteur de 2^m60 :

2° L'étal sera fermé, dans toute sa hauteur, par une grille en fer ;

3° L'étal ne pourra contenir de soupente, ni servir de chambre à coucher, et il ne devra renfermer ni âtre, ni cheminée, ni fourneau, ni pierres d'extraction de fosses d'aisances, ni tuyaux aboutissant à ces fosses ;

4° Le sol de l'étal sera établi en surélévation de la voie publique, avec revêtement imperméable, matières dures, carrelage, mosaïque, ciment, asphalte, etc., et pente en rigole, dirigée vers un orifice muni d'un siphon obturateur, conduisant les eaux par une canalisation souterraine à l'égout

être affiché en un point apparent et accessible de l'établissement.

Dans certaines villes, ainsi à Marseille, la déclaration doit indiquer la qualité de viande que le boucher ou charcutier veut vendre et le boucher doit l'indiquer sur son enseigne. Le fait de vendre des viandes d'une catégorie inférieure à celle mentionnée est une contravention qui, en cas de récidive, peut amener la fermeture temporaire de l'établissement par mesure administrative. Presque partout on exige des bouchers hippophagiques, une enseigne indiquant leur spécialité.

Le colportage, qui peut être un moyen commode d'écouler clandestinement des viandes malsaines, peut être légitimement interdit ; par contre, le maire ne peut

public. Cet orifice sera en outre muni d'un grillage pour arrêter la projection des corps solides ;

5° Les murs ou cloisons des étaux seront en maçonnerie pleine et revêtus, dans toute leur hauteur, de matériaux imperméables et à surface lisse ;

6° L'étal sera ventilé, soit au moyen d'une prise d'air sur la cour de la maison, soit au moyen d'un tuyau posé dans la cour ou la courette ; le dit tuyau présentant une section minima de quatre décimètres carrés et s'élevant jusqu'à la hauteur du faîtage de la maison ou des maisons contiguës si elles sont plus élevées.

L'étal ne pourra prendre jour sur la cour ou la courette qu'au moyen de châssis à verre dormant :

7° Aucune communication ne pourra exister entre les chambres à coucher, les étaux et les locaux dans lesquels sont déposés les déchets de la boucherie :

8° L'alimentation en eau de l'étal devra être assurée et disposer d'un minimum d'au moins cinq cents litres par jour.

Les dispositions des paragraphes 4, 5 et 6 sont applicables aux locaux dans lesquels sont déposés les déchets de la boucherie.

Les débris de viande ou autres déchets de la boucherie ne devront pas séjourner dans l'établissement. Ils seront enlevés tous les jours.

interdire aux marchands forains l'accès des marchés couverts ou découverts, il ne peut qu'exiger une déclaration préalable.

Le maire peut donner pouvoir aux agents du service de l'inspection de pénétrer dans tous les étaux et arrière-boutiques, de faire toutes les opérations nécessaires à la vérification des viandes et les prélèvements en vue d'examen microscopique.

Non seulement le maire a qualité pour assurer la salubrité des viandes mises en vente, mais encore il doit faire en sorte que l'approvisionnement en viande soit toujours assuré dans la commune. Nous sommes ici dans un domaine purement économique et toutes les mesures que peut prendre le maire touchent presque nécessairement à la liberté économique ; aussi nous croyons que c'est seulement dans des cas exceptionnels que le maire doit user de ses pouvoirs. Imposer aux bouchers d'avoir leurs étaux suffisamment garnis pour satisfaire aux besoins journaliers de la consommation est une mesure inutile en période normale ; en cas de disette ou d'exagération des prix non imputables aux bouchers, la mesure n'aura pas d'effet. C'est par des moyens financiers que l'on remédie à ces crises et tout ce que la commune peut faire c'est d'établir à côté des boucheries privées, et en concurrence avec elles, une boucherie municipale ne devant fonctionner qu'à titre exceptionnel. C'est ce qu'a compris la municipalité de Montpellier lors de la grève des bouchers de la ville au début de novembre 1911. Les chevillards ayant cessé d'abattre le 9 novembre, le conseil municipal le même jour prend une délibération autorisant l'administration à faire acheter pour assurer l'alimentation en viande de la population toute la viande sur pied ou

abattue nécessaire. La viande devait être revendue soit aux détaillants, soit directement au public. Un crédit provisoire de 60 000 francs était voté en recettes et en dépenses.

Le 10 novembre, pour éviter que les bouchers ne se décident à abattre immédiatement et fassent ainsi subir une grosse perte à la ville, le maire prend un arrêté interdisant, les 10 et 11 novembre, l'abatage des bovins et ovins pour une destination autre que l'armée, les hôpitaux et les établissements pourvus par voie d'adjudication. Voici les motifs de cette arrêté :

« Considérant qu'il appartient à l'autorité municipale d'assurer en même temps que la fidélité du débit des denrées et la salubrité des comestibles, l'approvisionnement de la ville en pain et en viande :

« Que le droit lui a été reconnu à cet égard d'imposer aux bouchers d'avoir toujours un approvisionnement suffisant pour satisfaire aux besoins de la consommation (1).

« Que de ces décisions résulte très nettement pour le maire, en cas de grève des bouchers, le droit de prendre les mesures nécessaires pour assurer l'approvisionnement de la ville en viande de boucherie et notamment de faire acheter, pour être débitée, la viande nécessaire à l'alimentation de la ville ;

« Qu'il ne saurait appartenir aux bouchers de rendre ces mesures illusoires et d'en entraver l'application en reprenant l'abatage avant que les viandes achetées par la ville aient pu être mises en vente ».

(1) Cassation, 12 juin 1856. (S. 56, 1.840. D. 56, 1.381). Cassation, 26 décembre 1857. (S. 58, 1.492. D. 58, 1.143).

Ce qui résulte surtout de ces motifs, c'est que le maire pouvant obliger les bouchers à avoir un approvisionnement suffisant, considère ce droit comme illusoire et préfère avoir recours à des mesures pouvant avoir une grave répercussion sur les finances municipales.

En cinq jours, la municipalité a ainsi vendu directement : 16.000 kilogrammes de bœuf, 10.000 kilogrammes de vache, 1.750 kilogrammes de veau et 4.250 kilogrammes de mouton ; la boucherie de Montpellier n'a pas résisté plus longtemps et a repris le cours normal de ses opérations sans avoir obtenu ce qu'elle demandait : une inspection moins minutieuse des viandes (1).

Nous examinerons plus loin les résultats financiers de l'opération et les mesures permanentes, autres que la taxe, que les municipalités peuvent prendre pour parer à la cherté des viandes.

La taxe de la viande tend de plus en plus à tomber en désuétude et, malgré un regain de vitalité dans ces dernières années, nous croyons qu'elle est appelée à disparaître. La seule mesure pratique est une intervention officieuse de la municipalité près des bouchers. Cependant, la taxe n'est pas disparue de notre législation, et les bouchers qui vendent la viande au-delà du prix fixé par la taxe, sont punis d'une amende de 11 à 15 francs (Article 479, Code pénal). La taxe présente des inconvénients, non seulement elle blesse le principe de la liberté du commerce, mais encore elle nuit aux intérêts de l'agriculture, en faisant baisser arbitrairement les prix et amène les bouchers à ne fournir que des animaux

(1) Pour plus de détails, voir l'article de MM. H. Hedin et E. Martin : *Revue pratique des Abattoirs*, janvier 1912.

de qualité inférieure. Elle est d'une application pratique difficile, non seulement il faut faire des prix différents pour le bœuf, la vache, le taureau, le veau, le mouton, le porc, le cheval ; distinguer suivant la qualité et le morceau, mais encore faire varier les prix suivant les cours. L'autorité communale n'a normalement aucune compétence pour résoudre ces difficultés. Nous ajouterons que la taxe, mesure prise pour atténuer le fléau calamiteux qu'est la vie chère, n'a de raison d'être que comme protection des individus peu fortunés et pourrait ne porter que sur certains bas morceaux déterminés ; mais alors elle n'a plus sa raison d'être, les bas morceaux étant dans tous les centres importants, vendus à très bas prix.

A côté de cette évolution réglementaire, nous devons indiquer l'évolution suivie par le commerce de la viande. Cette évolution n'est pas complète partout, et, dans les petits centres, le boucher fait en même temps la charcuterie, abat les animaux, en débite la chair crue en détail, fait le commerce de la triperie et fond le suif. Aujourd'hui, dans les grandes villes, le commerce est beaucoup plus spécialisé. Les animaux sont achetés, abattus et vendus en gros par des bouchers dits chevillards ou bouchers en gros. Les bouchers en gros ont très souvent leur spécialité : les uns n'achètent que des animaux de boucherie proprement dit ; les autres, uniquement des porcs ou des chevaux. Ces commerçants vendent aux bouchers détaillants les viandes qui leur sont nécessaires et livrent les tripes et le suif aux tripiers et aux bouchers fondeurs de suif. Les autorités locales ont voulu interdire cette organisation qui avait, sinon pour but, du moins pour résultat, d'amener un intermédiaire de plus entre le producteur et le consommateur. L'ordonnance de police du 18 octobre 1829 portait interdiction de la vente à la che-

ville pour Paris. Cette ordonnance fut éludée par les bouchers chevillards avec l'aide des bouchers acheteurs à la cheville. Le boucher faisait acheter pour son compte, par le chevillard, les animaux dont il avait besoin, et l'opération était déguisée sous le couvert d'un mandat salarié. La Préfecture de police devait renoncer à l'application de l'ordonnance et reconnaître la légitimité et l'utilité de ce commerce. La vente à la cheville se fait généralement au poids et sans engagement, même pour une période de courte durée. Le système ainsi conçu ne peut fonctionner que dans les centres importants, mais dans les autres centres, il peut exister sous une autre modalité. Il arrive souvent que le boucher n'ait ni les capacités, ni le temps voulus pour faire lui-même et directement ses acquisitions de bétail. Dans ce cas, il s'adresse à un négociant en bestiaux qui s'engage à lui fournir, pendant un temps déterminé, une certaine quantité de bétail dont la qualité et le prix sont fixés. Pour éviter toute difficulté sur la détermination de la qualité le négociant en bestiaux opère ainsi, tout au moins pour les animaux d'herbage : il visite, en compagnie du boucher qu'il doit fournir, les pâturages des personnes qui ont des animaux à vendre, se met d'accord avec le boucher sur la valeur du kilogramme de viande nette de ces animaux, évalue le poids vif et le rendement que fournira le bétail lorsqu'il sera dirigé sur l'abattoir et propose alors au propriétaire jusqu'alors resté à l'écart, un prix forfaitaire, le premier marché étant naturellement subordonné à la réalisation du second. Ce système assure le boucher contre la variation des cours et lui évite des erreurs d'appréciation.

Dans les grands centres, la vente à la cheville se faisant au cours du jour, n'assure pas contre la variation

des cours ; mais elle évite aux bouchers des déplacements multiples, amène une meilleure utilisation des abats et permet aux détaillants de ne s'approvisionner que des viandes dont ils ont le placement assuré et facilite la division des morceaux de choix et des bas morceaux.

Actuellement, à Paris, le commerce de la viande se fait en gros, en demi-gros et en détail : En gros, aux abattoirs, aux Halles centrales et chez les charcutiers en gros. Les bas morceaux du cheval étant utilisés pour la fabrication du saucisson, la viande du cheval n'est presque jamais l'objet du commerce de gros ; en demi-gros, aux Halles centrales, aux marchés de l'assortiment annexés aux abattoirs de la Villette et de Vaugirard, chez les gargots et chez les chevillards hippiques. Par suite de la concurrence due aux arrivages des viandes expédiées de province, les prix sont sensiblement moins élevés aux Halles qu'aux abattoirs. Sur les 140 ou 150 millions de kilogrammes abattus à la Villette et à Vaugirard, il n'en n'est pas vendu 10 aux Halles centrales, tandis que la province en fournit plus de 45 millions.

Certaines villes, en vue de compléter l'organisation de leur marché aux bestiaux, ont institué et réglementé la vente à la criée des animaux sur pied ou dépecés par quartiers. A Reims, on vend ainsi chaque année, à la criée : 3.000 veaux, 5.000 moutons, 60 bœufs et 20.000 kilogrammes de viande. Les honoraires des facteurs sont payés par l'acheteur et ne peuvent dépasser, indépendamment des frais, 2 % pour les animaux sur pied, 3 % pour les animaux dépecés et vendus par quartiers. Ce système, s'il était généralisé, permettrait aux éleveurs de vendre à la cheville et de réaliser ainsi les profits faits par les chevillards. Pour développer ce système et faciliter

la vente des bestiaux, M. Adrien Dariac, député, a déposé la proposition de loi suivante : « Les ventes volontaires aux enchères de chevaux et de bestiaux ne sont assujetties, pendant la durée des foires, qu'à un droit d'enregistrement de 50 centimes par 100 francs, sans décimes. Les procès-verbaux sont exempts de timbre, ainsi que les extraits des déclarations préalables et les décharges des produits. »

« Il est alloué aux officiers publics vendeurs, pour tous droits d'honoraires, non compris les déboursés, 2 0/0 sur le produit desdites ventes. »

Ce système, s'il était adopté, régulariserait les cours et activerait les transactions, affranchirait le vendeur, pressé de réaliser, de l'action isolée du marchand dans la vente amiable.

La vente au détail des viandes de boucherie se fait aujourd'hui à Paris suivant deux modes différents, le commerce traditionnel et le commerce nouveau. Ce dernier commerce, qui est exercé par de grosses maisons d'alimentation, a apporté des changements notables à certaines pratiques de la boucherie parisienne, surtout en ce qui concerne les qualités supérieures. Ces établissements ne pratiquent pas la vente au livret et suppriment ainsi tout crédit à la clientèle ; ils ont aussi supprimé le « sou du franc » à la cuisinière, jusqu'alors d'un usage général. La viande est livrée désossée, énérvée et dégraisée, sans « réjouissance » c'est-à-dire sans le quart d'os que les bouchers ajoutent au morceau vendu. Le prix se trouve notablement relevé, mais la clientèle aujourd'hui, fixée sur le peu de valeur de la réjouissance, préfère ce mode de vente et dans les quartiers riches tout au moins, les bouchers tendent à opérer de la même façon.

Ce mouvement, qui a amené les maisons d'alimentation parisienne à entreprendre la vente de la viande, existe aussi en province ; mais il est généralement limité au porc et jusqu'ici les sociétés à succursales multiples de la région du Nord-Est ne livrent guère de porc frais dans leurs magasins. Cette situation a ému le commerce de la boucherie et le 6^e congrès de la Fédération des syndicats de la boucherie du midi, réuni à Toulouse, le 30 mars 1910, après avoir exposé que la viande, produit essentiellement fragile, doit être exposée dans un local spécialement aménagé, maniée par des gens spécialisés et que le vendeur devrait dans tous les cas être assujéti à une déclaration d'étal et subir l'inspection sanitaire, demande que tous ceux qui vendent de la viande soient soumis à une même réglementation. Ce n'est que juste.

Nous devons enfin signaler l'existence, dans les abattoirs allemands, d'établissements désignés sous le nom de « freibanks » et où sont vendues les viandes insuffisamment nutritives, ou dépréciées par une maladie localisée n'entraînant pas la nocivité, ou enfin des viandes stérilisées. On a pensé à installer en France, sur un type semblable, des étaux de basse boucherie, cette question n'a été examinée sérieusement que par les vétérinaires et il semble bien que la majorité estime que nos mœurs se prêtent mal à leur installation. M. le docteur Moreau (1) déclare : « Il (le consommateur français) comprend d'instinct que la vente des viandes maigres ou trop jeunes, qui n'ont trop souvent de la viande que le nom, constitue à son préjudice une véritable tromperie sur la nature ». Il y a là, croyons-nous, une erreur et une illusion. Ce qu'on mettrait en vente dans ces étaux

(1) *L'Abattoir moderne*, p. 390.

spéclaux ce sont, non pas des viandes qui jusqu'ici ont été saisies, mais des viandes non saisies et qui restent suspectes et exceptionnellement des viandes jusqu'alors saisies et détruites mises en vente dans certaines conditions. L'établissement d'un étal de basse boucherie ou étal d'abattoir aurait pour résultat d'assurer qu'il ne soit exposé en vente, dans les boucheries ordinaires, que des viandes entièrement saines et non suspectes d'insalubrité et de laisser à l'étal d'abattoir, celles provenant de sujets atteints d'une affection les rendant inférieures comme valeur marchande, et que, actuellement encore, on laisse offrir à l'étal du boucher comme provenant d'animaux sains. On laisse ainsi aller à l'étal ordinaire du boucher la viande d'animaux qui ont été l'objet de saisie partielle pour cause de tuberculose ; cette viande, nous la considérons comme douteuse. Ces viandes douteuses sont cependant susceptibles d'entrer dans la consommation, mais l'acheteur a le droit de connaître la valeur réelle de la marchandise qu'il consomme, on doit lui indiquer, ou même effectuer à ses lieux et place, les manipulations nécessaires pour éviter tout danger.

En France, rien n'a été fait dans ce sens, cependant la stérilisation des viandes tuberculeuses découle de l'interprétation de l'article 13 de l'arrêté ministériel du 28 septembre 1896 et a été précisée par l'arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture du 11 février 1909, portant réglementation des saisies de viande provenant d'animaux tuberculeux. L'article 2 spécifie que les viandes saisies qui seront reconnues suffisamment alibiles après fragmentation des régions, élimination de toutes parties suspectes et des os, ganglions, séreuses et gros vaisseaux, pourront être remises au propriétaire, mais sous la réserve expresse qu'elles auront subi une stérilisation prolongée, pendant

une heure au moins, soit dans l'eau bouillante, soit dans la vapeur d'eau sous pression. L'ensemble de ces opérations ne pouvant s'effectuer qu'à l'abattoir, sous le contrôle du vétérinaire inspecteur.

Sans nier l'utilité des freibanks, nous croyons qu'avec le régime actuel des saisies de viande, le défaut d'inspection dans beaucoup de régions, l'inégale sévérité des inspecteurs dans les autres, nous ne pouvons espérer des résultats utiles de ces étaux spéciaux. La question ne se posera que lorsque l'inspection sera sérieusement organisée partout.

De tous les commerces de l'alimentation, celui de la viande est peut être le plus important par la valeur des produits mis en vente et par le nombre des personnes qu'elle fait vivre.

Voici, d'après les recensements de 1901 et de 1906, le nombre de personnes vivant des différentes branches du commerce de la viande.

	1901	1906
Marchands de bestiaux.....	8.926	} 15 090
— porcs.....	3.873	
Charcuterie.....	39.613	46 488
Boucherie au détail.....	107.236	111.802
— en gros.....	1.902	2.429

Le nombre d'établissements subit lui aussi une augmentation sensible pendant la même période : le nombre des charcuteries passe de 10.898 à 12.585, celui des boucheries en gros de 448 à 513 et celui des boucheries au détail de 29.789 à 31.230. Ceci représente une augmentation de plus de 3.000 détaillants. Ces chiffres n'ont du reste qu'une valeur relative, il y a une augmentation ; mais ces statistiques ne sont pas faites sur des bases identiques et ne donnent ni le nombre exact des établis-

sements, ni l'augmentation réelle de leur nombre. Seul, le département de l'Hérault subit une diminution assez sensible : 54 établissements sur 772 ; par contre le nombre augmente : dans l'Aisne, 127 sur 751 ; l'Allier, 44 sur 334 ; les Alpes-Maritimes, 140 sur 323 ; le Finistère, 68 sur 397 ; la Haute-Garonne, 76 sur 408 ; la Lozère, 17 sur 42 ; le Nord, 404 sur 2.237 ; le Pas-de-Calais 228 sur 849 ; le Rhône, 130 sur 1.216 ; la Somme, 125 sur 680, etc.

Ces chiffres indiquent, pour 1906, un boucher ou charcutier par 895 habitants ; mais, suivant les départements, le nombre est très variable : un boucher pour 2.000 habitants ou plus. -- Landes, Corse, Aveyron, Lozère, Corrèze, Cantal, Ardèche, Ariège.

De 1.500 à 2.000 : Savoie, Alpes-Hautes, Savoie-Haute, Tarn, Finistère, Lot, Dordogne, Deux-Sèvres, Morbihan.

De 1.200 à 1.500 : Pyrénées-Basses, Creuse, Côtes-du Nord, Vendée, Drôme, Mayenne, Pyrénées-Orientales, Loire-Haute, Alpes-Basses, Pyrénées-Hautes.

De 1.000 à 1.200 : Gers, Vienne, Doubs, Manche, Tarn-et-Garonne, Puy-de-Dôme, Vienne-Haute, Indre, Allier, Nièvre, Saône-et-Loire, Meurthe-et Moselle, Isère.

De 900 à 1.000 : Territoire de Belfort, Charente, Charente-Inférieure, Lot-et-Garonne, Pas-de-Calais, Cher, Gard, Loire, Garonne-Haute, Saône-Haute, Sarthe, Ille-et-Vilaine.

De 800 à 900 : Jura, Ain, Aude, Loire-Inférieure, Meuse, Eure-et-Loire, Marne-Haute, Côtes-d'Or, Gironde, Var.

De 700 à 800 : Ardennes, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Aube, Orne, Marne, Alpes-Maritimes, Nord.

De 600 à 700 : Loir-et-Cher, Hérault, Seine, Seine-Inférieure, Yonne, Somme, Calvados, Rhône, Indre-et Loire, Aisne.

Moins de 600 : Eure, Oise, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise.

Ces chiffres élevés sont cependant aujourd'hui en dessous de la vérité. D'après le *Courrier du Commerce* (1), organe de la boucherie-charcuterie de province et du commerce du bétail, il y aurait en France 60.000 bouchers et charcutiers, soit à Paris, 2.100 bouchers, 900 charcutiers, en province 39.000 bouchers, 18.000 charcutiers, soit un établissement par 666 habitants, ce qui, en admettant un chiffre de consommation très élevé, ne donne qu'un très faible débit à l'étal et explique souvent la faveur qu'accordent les bouchers aux animaux de petite taille. La concurrence ne peut jouer à cause de l'excès de nombre des bouchers et une entente devient nécessaire et durable, la charge trop considérable des frais retombe sur le consommateur. Cette situation n'est pas unique et n'est pas nouvelle. En 1889, M. Jules Le Conte (2) la signalait déjà. L'accord de tous ceux qui s'occupent du commerce du bétail n'est pas nouveau, tous ceux qui portent la blouse bleue, malgré toutes les apparences extérieures de la concurrence, s'entendent comme larrons en foire. A côté de cette entente tacite et pour la fortifier, les bouchers et négociants en bestiaux ont formé de nombreux syndicats où ils discutent officiellement leurs intérêts professionnels et fixent ensemble les cours qu'ils adopteront tous.

Certaines municipalités, pour empêcher le système de fonctionner, ont voulu établir des boucheries municipales destinées à amener la concurrence et à faire baisser les prix. Ces tentatives de socialisme municipal n'ont abouti qu'à amener le trouble dans les finances communales et n'ont eu aucune influence sur les prix.

(1) N° du 1^{er} mars 1912.

(2) *L'Agriculture, dans ses rapports avec le pain et la viande.*

CHAPITRE III

LES DIFFÉRENTS TYPES DE MARCHÉS AUX BESTIAUX

Il est actuellement d'usage de classer les marchés suivant leur importance : les foires qui n'ont qu'une importance locale, se tiennent périodiquement, mais à des dates assez espacées. Les marchés, qui ont lieu au moins une fois la semaine, possèdent une organisation matérielle plus perfectionnée. Suivant leur importance, on en fait des marchés locaux ou régionaux ; suivant la destination des bestiaux amenés, on en fait les marchés d'approvisionnement ou de réexpéditions.

Cette classification ne nous apprend rien, l'importance du marché ne nous renseigne pas sur sa nature économique. Le point véritablement intéressant est le mode d'établissement et de publication des cours. A ce double point de vue, une distinction s'impose. Si, théoriquement, il est possible de déterminer par qualité le cours de la viande sur pied, il en est manifestement autrement, lorsqu'il s'agit d'animaux ayant une destination autre que la boucherie. Les animaux de choix, achetés comme reproducteurs, se vendent à des prix inconnus pour les autres catégories d'animaux. La vente de ces animaux est, le plus souvent, le monopole d'un certain nombre d'éleveurs qui opèrent par sélection, vont de concours en

concours et vendent très cher les animaux primés. C'est la concurrence des acheteurs qui fait le prix et il n'y a pas de cours. Ces ventes ont lieu à la suite des concours et, étant donné le petit nombre d'animaux vendus, ne donnent lieu à aucun marché régulier.

Le commerce des animaux laitiers, lui aussi, ne permet pas l'établissement de mercuriales, il se fait toujours à la tête et en tenant presque uniquement compte de la race et des signes laitiers de l'animal, ce qui laisse la plus large part à l'appréciation individuelle. Le mouvement de hausse ou de baisse qui peut se produire, est l'œuvre des négociants en bestiaux qui seuls connaissent l'importance des besoins et des disponibilités. Les régions qui ont besoin d'animaux laitiers : le Midi, la région parisienne et les environs des grandes villes, sont, en effet, éloignées des régions de production : Nord, Normandie et Est. Ce commerce, qui a à peu près la même importance toute l'année, ne donne généralement pas lieu à des transactions importantes, il se fait à l'étable et le producteur établit le prix de vente en tenant compte du nombre de négociants qui, dans sa région, recherchent les animaux laitiers. Ces négociants ont, le plus souvent, recours à de petits courtiers locaux qui leur indiquent les animaux à vendre.

Le commerce des animaux d'élevage se fait principalement au printemps et à l'automne, commerce saisonnier il ne peut donner lieu à l'établissement de marchés, mais peut laisser place à des foires importantes dans les régions qui se livrent particulièrement à l'élevage. Ici, le cours est déterminé indirectement par les disponibilités en fourrages des acheteurs et des vendeurs. Les opérations se font dans des foires souvent importantes qui existent

dans les régions de production et qui sont suivies, pendant la même période, d'autres foires dans les régions de destination. C'est, par exemple, ce qui se passe dans la Corrèze qui fournit, par l'intermédiaire des négociants, des veaux de corde aux foires du Périgord, du Lot, du Cantal et de la Charente.

Les animaux de trait donnent souvent lieu à de nombreux échanges entre personnes habitant la même région. Ces échanges se font en foire comme le plus souvent les ventes de bœufs de travail destinés aux régions sucrières. Ces animaux sont généralement vendus par paire.

Avant d'examiner le mode d'établissement des cours du bétail de boucherie, nous avons encore à étudier le commerce des animaux maigres destinés à rester un temps très court chez les engraisseurs de profession. Ici encore, il n'existe pas de mercuriales, ce que l'acheteur vise c'est, non pas l'animal tel qu'il est, mais l'animal tel qu'il pourra être à la fin de la période d'engraissement. L'engraisseur fait, en réalité, une spéculation, et n'achète que si il espère retirer un bénéfice plus grand par l'engraissement des animaux, que par la vente directe au commerce des produits de son exploitation. Les éléments du prix sont, d'une part. l'offre, de l'autre, le cours probable des animaux gras. Le plus souvent, il y a un double cours : cours dans les pays de production et cours dans les régions d'engraissement. La différence entre les deux cours est variable suivant la distance ; de la région du Nivernais à celle de la Thiérache, l'écart reconnu par les marchands est de 35 francs, somme suffisante pour couvrir les frais d'achat, le transport, les risques et assurer le bénéfice. C'est là, croyons-nous, un

minimum que le négociant prélève sur les animaux achetés trop cher, et, en particulier, sur les animaux achetés en fin de marché et destinés à compléter les wagons. Sur les animaux achetés dans de bonnes conditions, le prix est plus ou moins majoré. Nous devons ajouter que, pour ces opérations, le négociant ne fait jamais de crédit un peu long et que les animaux qu'il vend forment la garantie du paiement. Les engraisseurs qui n'ont pas d'argent disponible, peuvent emprunter à un taux raisonnable aux caisses de crédit agricole. Les seules personnes renseignées sur l'état du marché sont les négociants qui forment une corporation assez peu nombreuse, où règne un accord à peu près parfait. aussi, il n'y a qu'un petit nombre de particuliers qui se fournissent directement sur les foires lointaines.

Pour le bétail de boucherie, tous les marchés importants ont leurs mercuriales plus ou moins complètes, et par mercuriale, nous entendons un document qui renseigne sur l'état du marché :

1° Nombre de têtes amenées, provenances, poids moyen, nombre d'invendus, sorties à destination des abattoirs, sorties pour d'autres destinations, animaux en réserve dans les bouveries des abattoirs.

2° Prix par qualité.

Le marché de la viande n'étant pas un marché de spéculation, on ne peut avoir une cote unique représentant la qualité moyenne ; comme il n'est pas d'usage de pratiquer des opérations à terme, les producteurs, peu au courant du marché, subissent, au maximum, l'aléa des cours, et n'ont en fait d'autre renseignement que le cours souvent mal établi et le nombre des invendus.

Ces mercuriales, même défectueuses, sont d'un grand secours pour les producteurs ; mais elles n'existent que

pour les marchés réguliers et assez importants et ne sont publiées que par les journaux locaux ou régionaux. Seuls, les cours de la Villette sont l'objet d'une publicité nationale, les autres ne sont publiés que dans les journaux spéciaux de la boucherie et du commerce du bétail.

Cette première considération nous permet d'éliminer, comme ne donnant pas lieu à l'établissement d'un cours, tout ce qui n'est pas marché hebdomadaire. Parmi les marchés réguliers, ceux qui sont uniquement marchés d'approvisionnement suivent servilement l'orientation d'autres marchés. Il ne reste ainsi qu'un petit nombre de marchés pouvant prétendre au rôle de régulateur des cours. Le marché de la Villette est le plus important, peut-être même le seul.

Voici quelques chiffres le concernant :

	1908	1909	1910	1911
<i>Gros bétail.</i>	—	—	—	—
Sur le marché.....	303.359	307.814	349.590	328.776
Pour Paris.....	181.599	185.750	191.736	179.853
Pour l'extérieur...	121.760	122.064	157.854	148.923
Réexpéditions.....	40 o/o	39.65 o/o	46.15 o/o	45.29 o/o
<i>Veaux.</i>				
Sur le marché.....	166.383	169.377	170.099	169.054
Pour Paris.....	98.722	100.738	97.754	103.658
Pour l'extérieur...	66.661	68.639	72.345	65.396
Réexpéditions.....	40.67 o/o	40.52 o/o	42.53 o/o	38.68 o/o
<i>Moutons.</i>				
Sur le marché.....	1.413.673	1.396.210	1.478.240	1.443.401
Pour Paris.....	917.311	892.298	948.241	1.024.442
Pour l'extérieur...	496.362	503.912	529.991	418.459
Réexpéditions.....	35.12 o/o	36.09 o/o	35.85 o/o	29.03 o/o

En tous cas il donne l'orientation générale des cours en France.

Il existe un grand nombre de marchés faisant des réexpéditions, mais il n'y en a qu'un petit nombre qui en font d'une manière courante et régulière. En dehors de la Villette, qui approvisionne le Nord-Est et le Nord de la France, il n'y en a guère plus d'une demi-douzaine.

Nîmes est certainement le marché où les réexpéditions ont le plus d'importance : 45.499 têtes de gros bétail réexpédiées sur 50.591 vendues en 1911, soit 89.93 % ; il fournit par ses réexpéditions une assez vaste région : Gard, Hérault, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes et même exporte en Italie.

Dans la région du Nord, le marché de Valenciennes joue un rôle analogue, du 1^{er} juin à fin septembre, il reçoit en moyenne 900 têtes de gros bétail par marché et en conserve à peine 100 pour la ville et les environs immédiats.

Dans l'Est, le marché de Lyon fournit par ses réexpéditions, outre la région lyonnaise, la Savoie, la Haute-Savoie, l'Isère et exporte en Italie.

Dans le Midi, Marseille avec ses réexpéditions de bovins et d'ovins africains

Dans le Sud-Ouest, Bordeaux fait aussi d'importantes réexpéditions, quelques-unes sur Toulouse et Nîmes.

Dans l'Ouest, Rouen semble être le marché qui effectue les réexpéditions les plus importantes.

Le cours sur ces marchés est plus ou moins directement influencé par le cours de la Villette. Ainsi, Valenciennes qui fournit le Nord, est en réalité une annexe du marché de la Villette. Les négociants qui fournissent les bouchers du Nord opèrent simultanément sur les deux marchés. Ils sont souvent deux associés, l'un achète à la Villette, l'autre à Valenciennes ; au début

du marché, d'un coup de téléphone, ils se renseignent sur le nombre des animaux amenés, les cours probables et répartissent les achats en conséquence.

Marseille est pour les moutons de boucherie, un des approvisionneurs important de Paris, ce qui impose une relation dans les cours. De même pour les bœufs africains envoyés surtout dans l'Est, le cours déterminant est encore celui de la Villette.

Rouen partage ses réexpéditions entre le Nord et Paris et suit ainsi obligatoirement le cours de la Villette.

Lyon, Bordeaux et Nîmes s'approvisionnent en partie dans les mêmes régions que le marché de la Villette et les négociants de ces régions, suivant les cours, envoient leurs animaux sur l'un ou l'autre marché. Dans les marchés d'abondance, Bordeaux fait même des expéditions sur Toulouse et Nîmes.

Cette situation explique comment le marché parisien, le plus important, donne en fait l'orientation générale des cours. Ceci ne veut pas dire que le cours soit partout uniforme, les frais de transport ne sont pas les mêmes, les qualités ne concordent pas, c'est ce qui explique qu'avec des cours différents, il y a cependant unité de cours. C'est la pratique des réexpéditions qui permet aux négociants en bestiaux d'établir assez rapidement sur tous les marchés une proportion d'offres et de demandes à peu près uniforme, c'est la parfaite connaissance des animaux et des conditions du marché qui leur a permis d'obtenir ce résultat que les producteurs, jamais organisés, presque toujours incompetents, n'auraient jamais pu amener.

Les mercuriales sont établies par l'administration d'après les renseignements que les négociants sont tenus

de fournir. A Bordeaux, l'article 38 du règlement déclare : à l'issue de chaque marché, les marchands ou leurs mandataires seront tenus de fournir immédiatement à l'inspecteur les déclarations exactes des prix de ventes effectuées pour chaque espèce exposée sur le marché. A Marseille, l'article 167 déclare : aussitôt que le vendeur et l'acheteur auront conclu un marché, ils seront tenus d'en faire la déclaration immédiate au contrôleur qui devra inscrire, sur un registre établi à cet effet, le nom et le domicile de l'acheteur et du vendeur, l'espèce, le poids et le prix de l'animal. L'article 169 ajoute : tout individu convaincu de manœuvres frauduleuses tendant à déprécier ou à exagérer la valeur des bestiaux ainsi que ceux qui chercheront à entraver la vente, en répandant de fausses nouvelles, seront expulsés du marché et traduits devant les tribunaux s'il y a lieu.

A la Villette, le système est le même, mais il y a plusieurs cotes : 1° la cote officielle qui est publiée au *Journal Officiel*, sous la rubrique : « Renseignements du Ministère de l'Agriculture ». Elle comporte, pour chaque espèce, une cote pour chacune des trois qualités et mentionne le prix le plus haut et le prix le plus bas qui aient été pratiqués. Cette cote est établie par un inspecteur de police du marché, d'après les renseignements qu'il a demandés aux acheteurs et vendeurs, enquête évidemment limitée aux personnes les plus notables ;

2° Des cotes officieuses établies par les représentants de la presse, en opérant de la même façon que l'inspecteur de police. Certains journaux spécialisés dans la matière commerciale donnent, d'après leur appréciation, une cote plus complète qui indique les prix moyens et les prix extrêmes, le nombre d'animaux amenés et d'invendus, le

poids moyen des animaux, les départements de provenance, et, en outre, présentent des observations qui donnent mieux la véritable physionomie du marché : présence d'acheteurs exceptionnels, prix par race et par qualité, nombre des animaux mis en réserve par la cheville, nombre des animaux entrés à l'abattoir sans passer par le marché.

Une cote ainsi dressée, dit M. Rollin (1), est indiscutablement tout à fait loyale et quiconque sait la lire, est renseigné aussi exactement que possible. En fait, la cote que les grands quotidiens mettent sous les yeux des producteurs, les renseignent assez mal, même s'ils savent la lire, car ils ignorent généralement la relation de temps et de frais qui existe entre leur région et la Villette, et l'appréciation souvent différente des qualités.

(1) *La vente du bétail de boucherie et le marché de la Villette.* — Rapport au VI^e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

CHAPITRE IV

LES FOIRES ET LES MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENT

Au point de vue économique, les foires sont des lieux placés au centre des régions de production et où, à des dates fixées à l'avance, les producteurs concentrent leurs animaux pour les mettre en vente.

Les foires ont eu et ont encore, dans certaines régions, une très grosse importance. Mais, dans l'ensemble, la vente en foire semble en voie de régression et ceci s'explique par de nombreuses raisons. A une époque où les communications étaient difficiles, les moyens d'information rares et coûteux, la foire faisait le cours pour toute la région en tenant compte du nombre des animaux amenés, du nombre des acheteurs et de leur demande habituelle. Aujourd'hui, le producteur, au moins pour les animaux de boucherie, a chez lui et sans déplacement les renseignements qu'il allait chercher à la foire, il peut vendre chez lui, ce qui lui évite un déplacement et des frais. D'autre part, toutes les communes importantes ont voulu avoir leurs foires et, peu à peu, le nombre s'en est démesurément accru d'où diminution du chiffre des animaux amenés et du nombre des acheteurs. Les marchands ont préféré acheter directement à l'étable des animaux qui sont livrés de suite ou conduits à la plus prochaine foire.

Dans la région du Nord-Est, les foires ont perdu toute importance. Dans la région du Nord, dont la production est pourtant fort importante, les bestiaux vont directement sur les marchés de consommation qui sont tout proches. Par contre l'Ouest, le centre et surtout le Sud-Ouest, ont encore des foires fort importantes et très suivies.

En foire, le mode de vente usuel est la vente à la tête, parfois la vente au kilogramme vif lorsqu'il existe dans la commune une bascule communale. Ce dernier mode de vente est, croyons-nous, bien préférable en ce qui concerne les animaux de boucherie. Le vendeur, renseigné sur le cours, a à subir toutes les phases du marchandage, le cours est en réalité moins élevé, son animal n'est pas de première qualité, il est très sensiblement moins lourd que son estimation. Successivement il est l'objet de ce marchandage par deux ou trois marchands, ce qui souvent finit par le convaincre et il vend à un prix inférieur. Eliminer un élément aussi important que le poids est un résultat fort appréciable car, si les négociants arrivent à évaluer au juger le poids d'un animal à quelques kilos près, le vendeur, moins habitué, se trompera de bonne foi de 50 kilos en plus ou en moins, ce qui, sur un animal de première qualité, représente une différence de plus de 40 francs. L'existence de bascules communales serait un progrès fort sensible et peu coûteux.

Sur les marchés d'approvisionnement, la vente se fait d'ordinaire au poids de viande nette et le marchandage porte uniquement sur le cours et la qualité. Il est vrai que la coupe de la viande n'est pas la même partout et que le boucher, tout en suivant la coupe locale, peut

arriver à gagner 2 ou 3 kilos. Pour éviter toute difficulté, les règlements de certains marchés précisent ce qu'il faut entendre par viande nette, à moins de convention contraire. La loi du 8 janvier 1905 n'a pas non plus précisé ce qu'il fallait entendre par viande nette et les arrêtés municipaux réglementant le mode d'abatage, les règlements établis par certaines corporations pour codifier les usages traditionnels, sont des mesures excellentes auxquelles il ne manque que l'unité. Ces divergences et la facilité des fraudes empêchent souvent les producteurs de vendre directement au boucher.

A Reims, un inspecteur est chargé de la surveillance qui doit se faire d'après le mode indiqué par le règlement de l'article 48 de l'arrêté du 31 décembre 1887.

Les bœufs et les vaches seront pesés dans le délai de deux heures après l'abatage.

Le pesage aura lieu entre fers.

L'animal sera divisé en deux parties séparant le côté droit et le côté gauche.

La queue sera laissée entière.

La tête sera coupée contre l'os maxillaire, sans laisser sur le cuir ni viande, ni graisse, ni nerf; le nerf et la tétine, le faux filet ou pilier du diaphragme, le foie, la rate, le cœur, les poumons, les faux ris, les gorgères (sans prélever dans la graisse), seront enlevés et appartiendront de droit au boucher, comme la tête, les pieds coupés aux jarrets et aux genoux, et le cuir.

Il sera en outre accordé une déduction de 2 % sur le poids trouvé, comme droit de chaude, lorsque le pesage aura été effectué dans le délai précité de deux heures après l'abatage. Passé ce délai, le poids trouvé sera dû en entier.

Le règlement d'habillage et de préparation des animaux vendus au poids de viande à l'abattoir de Dijon, rédigé par la Chambre syndicale des marchands de bestiaux de la Côte-d'Or, est encore plus minutieux, il comprend 26 articles et s'explique ainsi pour le gros bétail.

Le cuir sera détaché de l'animal, de manière qu'aucune partie de viande ou de graisse n'y reste adhérente.

La tête sera coupée à la nuque, en séparant l'articulation occipito-atloïdienne (premier joint de la tête) et en faisant passer le couteau suivant une ligne droite parallèlement au bord postérieur du maxillaire inférieur (os de la mâchoire inférieure), le long de la glande parotide qui restera adhérente à la tête, de manière à ne laisser, du côté de la tête, que la partie tendineuse des muscles du cou.

Les pieds seront coupés au second joint, c'est à-dire aux articulations carpo-métacarpiennes et tarso-métatarsiennes.

Le rectum ou gros boyau sera enlevé nu, c'est-à-dire sans que la graisse du bassin n'y reste attachée en aucune quantité.

Le diaphragme ou cornilière, de même que les piliers du diaphragme ou les filets mignons, seront enlevés avant le pesage.

Les piliers du diaphragme ou filets mignons seront séparés, de manière à ce qu'aucune partie de la graisse de rognon n'y reste adhérente et le muscle diaphragme ou cornilière sera séparé en passant le couteau le long des côtes, de manière à ne laisser aucune partie musculaire adhérente.

La queue restera attachée à l'un des quartiers et sera coupée au quatrième joint.

La veine grasse ou saignée sera simplement débarrassée des caillots sanguins et du tissu conjonctif infiltré de sang ou de sérosités, en évitant de léser les tissus voisins.

Le ris de l'entrée de la poitrine sera seul enlevé, les graisses de cette région devront rester adhérentes aux quartiers.

Les bœufs et taureaux conserveront le nerf adhérent à l'un des quartiers ; les graisses de la région inguinale ou bourbillons seront laissées intactes.

Chez les vaches ayant porté, la mamelle sera enlevée en entier.

Chez les génisses n'ayant pas porté ou pleines de moins de six mois, les mamelles resteront adhérentes aux quartiers.

La coupe du demi-bœuf, comme la séparation des moitiés en quartiers ne devra comporter, après l'opération, aucun épluchage. Seule, la moelle épinière ou amourettes sera enlevée et le canal nettoyé au couteau avant le pesage. Avant le pesage, l'animal ne pourra, dans aucun cas, être découpé en plus de quatre morceaux.

La déduction pour le gros bétail pesé chaud est de 1 kilo par 50 kilos, et la durée maxima du temps de chaud est deux heures après que l'animal est tombé à terre.

Les animaux devront être abattus dans les trois jours de la livraison, sauf arrangement entre le vendeur et l'acheteur, et, passé ces délais, il ne sera consenti aucune déduction sur le poids de chaud dont il est parlé d'autre part, étant entendu que, dans ce cas, les animaux devront toujours être pesés dans le délai maximum de deux heures.

Toutefois, tous les animaux devront être abattus dans le délai de cinq jours de la livraison.

Les acheteurs devront faire donner 10 kilos de foin par jour à chaque tête de gros bétail.

Tous les animaux vendus au poids de viande devront séjourner dans les écuries de l'abattoir.

La distinction de la viande nette et des abats est une question de convention, celle proposée par les négociants de la Côte-d'Or nous semble tenir compte, dans une juste mesure, des intérêts des bouchers et des vendeurs. Une distinction trop favorable aux bouchers peut avoir des inconvénients graves. Nancy en donne un exemple fort net, et, par son arrêté du 2 février 1912, le maire, revenant sur des décisions antérieures, veut mettre un frein aux exigences des bouchers. Le temps de chaud était de quinze heures et la déduction de chaud 3 %. Les tripiers qui procèdent à l'abatage enlèvent parfois une partie de la graisse du rognon, celle qui entoure le rectum, ils enlèvent le diaphragme en entier, une bande plus ou moins large allant du pubis au sternum, la graisse qui tapisse l'intérieur de la poitrine, sous prétexte de blanchir la saignée, ils enlèvent une certaine quantité des muscles du cou. Les animaux restent souvent toute une semaine dans les bouveries de l'abattoir avant d'être sacrifiés. La nourriture est payée par le vendeur et l'animal, nourri avec des produits auxquels il n'est pas habitué, ne mange pas et maigrit. C'est, pour le vendeur, une perte de 5 à 6 francs par jour.

Cet état de choses a éloigné du marché de Nancy les producteurs de la Haute-Marne, de Saône-et-Loire et aussi de la Haute-Saône qui préfèrent envoyer leurs animaux à la Villette, ce qui amène des frais de transport plus élevés, des pertes de poids et de qualité occasionnées par la fatigue, sans oublier le bénéfice de deux intermédiaires. Les négociants en bestiaux qui fournissent le

marché fixent leur prix en conséquence : le prix du kilogramme est généralement de 0 fr. 10 plus élevé qu'à Paris, et la première qualité à Nancy n'est, à La Villette, que de la seconde qualité.

En 1911, il a été vendu au marché de Nancy, environ 13.600 têtes de gros bétail, 24.000 veaux, 27.000 moutons et 35.000 porcs. La Compagnie des Chemins de fer de l'Est donne aux arrivages des chiffres beaucoup moins élevés : 6.885 têtes de gros bétail, dont 2.249 venant de Pantin, c'est-à-dire de la Villette ; 30.585 veaux et porcs, dont 8.371 porcs venant de Hollande, et 13.514 moutons. Le marché de Nancy voudrait jouer le rôle de marché régional, il est, en effet, bien placé pour fournir à toute une importante région industrielle et à des régions où la population militaire est particulièrement dense. La municipalité a fait toutes les dépenses nécessaires pour avoir un marché parfaitement organisé, un abattoir modèle avec adjonction de frigorifique, et l'on peut estimer que les réexpéditions de Nancy deviendront plus importantes ; mais, en 1911, elles n'atteignaient pas 1.000 têtes de gros bétail, 3.000 veaux ou porcs, 1.000 moutons, alors que Longwy, Lérouville et Toul recevaient de la Villette plus de 7.000 têtes de gros bétail (1).

(1) En 1912, le marché de Nancy a reçu : 7.012 bœufs, 4.311 vaches, 1.350 taureaux, 24.799 veaux, 29.291 moutons et 25.121 porcs ; il a réexpédié : 1.630 têtes de gros bétail, 795 veaux, 5.121 moutons et 7.864 porcs.

Aux abattoirs, on a sacrifié : 6.241 bœufs, 3.351 vaches, 999 taureaux, 19.216 veaux, 25.683 moutons et 22.006 porcs. Sur ce nombre, 1.124 bœufs, 294 vaches, 74 taureaux, 2.331 veaux, 477 moutons et 189 porcs viennent directement du marché de la Villette, et 11.359 porcs proviennent directement de Hollande.

A côté des réexpéditions du marché, il faut signaler les expéditions de viandes abattues à destination d'Alsace-Lorraine portant sur 328 bœufs, 6 vaches, 172 taureaux et 38 veaux.

Dans la même région du Nord-Est, le marché de Reims cherche aussi à jouer le rôle de marché régional, mais il n'est jusqu'ici qu'un marché de seconde main et les animaux vendus sur le marché ne suffisent pas à l'approvisionnement de la ville. Alors que 8.755 têtes de gros bétail ont été sacrifiées aux abattoirs en 1911, 6.881 seulement ont été vendus sur le marché ; pour les veaux et les moutons la situation est la même : 10.869 veaux abattus et 9.835 vendus, 18.993 moutons abattus, 14.590 vendus. Le marché n'est important que pour les porcs, 31.500 têtes vendues et 3.049 réexpédiées. Presque tous les bovins vendus viennent du marché de la Villette (près de 5.500 têtes) ainsi que 10.000 veaux ou porcs. Le nouvel abattoir doit comprendre un frigorifique et la municipalité espère que les commodités données pour l'abatage des animaux et le traitement en grand des issues, permettront de réduire le prix de la viande et que les bouchers d'une assez vaste région viendront tuer leurs animaux à Reims.

Dans la région industrielle du Nord, les marchés sont nombreux mais peu importants. Les chevillards achètent le bétail qui leur est nécessaire par l'intermédiaire de courtiers payés à la commission et qui opèrent sur les foires ou à l'étable, sur les marchés de la Villette et de Valenciennes. Certaines villes importantes comme Calais, avec ses 72 000 habitants, n'ont pas de marché. Le marché de Douai alimente les bouchers de la ville et, en 1911, leur a fourni 5.260 têtes de gros bétail, 3.554 veaux, 9.556 moutons et 4.803 porcs et réexpédie en moyenne une centaine de têtes toutes les semaines vers Lille, Roubaix, Hénin-Liétard et Lens. Le marché est fourni par les fermiers des environs, les foires de Normandie, les marchés d'Arras et de Valenciennes.

En 1911, sur le marché d'Amiens, il a été vendu 10.509 têtes de gros bétail, 10.754 veaux, 136 moutons, 19.187 porcs. Mais tous les animaux destinés à la consommation, ne passent pas sur le marché et les introductions directes aux abattoirs sont fort importantes, surtout pour les moutons et les veaux. En effet, en 1911 on a sacrifié à Amiens 8.538 têtes de gros bétail, 7.362 veaux, 17.912 moutons, 16 495 porcs et réexpédié dans les centres déficitaires du département, environ 1.900 têtes de gros bétail, 1.900 porcs gras, 100 veaux gras et 6.000 veaux maigres. Pour remédier à cette situation le maire vient de prendre un arrêté faisant payer la taxe de marché aux animaux introduits directement à l'abattoir. Les animaux amenés proviennent pour les bovins, principalement de la Seine-Inférieure (surtout des marchés de Rouen et de Dieppe) et de la Villette, les veaux proviennent des environs, les moutons viennent de la région et de la Villette, les porcs de la Somme, du Pas-de-Calais et de la Villette.

Le marché du Havre ne fait pas le commerce des porcs, mais en 1911 on y a vendu 14.970 têtes de gros bétail, 9.260 veaux, 34,342 moutons. Les animaux proviennent principalement de la région normande, de la Mayenne et du Maine-et-Loire. A signaler quelques réexpéditions sur Rouen et Paris et quelques transactions à destination de la banlieue.

La ville de Caen exige, pour sa consommation, un nombre important d'animaux : 5.662 têtes de gros bétail, 6.355 veaux, 14 334 moutons, 6.093 porcs et bien que, située dans un centre de production, son marché n'est pas très important : 10.793 têtes de gros bétail vendus, 4.416 veaux, 15.960 moutons et 3.973 porcs. Le marché est approvisionné par la Normandie; mais, de janvier à

avril, la Mayenne et le Choletais y envoient un nombre assez important de bovins. Le marché réexpédie 1.200 à 1.300 bovins gras à Paris, Reims et Le Havre.

Orléans a un marché à peu près de l'importance de celui de Caen, on y a vendu en 1911, 9.677 têtes de gros bétail, 15.500 veaux, 14 464 moutons et 5.985 porcs; et nous devons ajouter que surtout dans les deux dernières catégories, les introductions directes aux abattoirs sont importantes. Les bovins proviennent en grande partie du Maine-et-Loire et de la Normandie, les veaux du Gatinais, les moutons de la Sologne. Tous les vendredis une vingtaine de bovins et 150 veaux sont réexpédiés sur Paris, quelques animaux de qualité ordinaire et des taureaux dans l'Est; enfin, le marché fournit les bouchers de la région Pithiviers, Beaugency, etc.

Le marché de Tours n'existe que sur le papier bien que la consommation locale soit importante: 6.166 bovins, 14.734 veaux, 23.451 moutons et 7.017 porcs, les animaux sont envoyés directement à l'abattoir et sont achetés à l'étable soit par les bouchers soit par les marchands. Beaucoup de bouchers de Tours et de la région expédient des veaux abattus sur Paris.

Le marché de Montpellier présente des particularités curieuses. En 1911. 391 bœufs, 3.826 vaches et génisses, 957 veaux, 39.428 moutons et 13.269 porcs y ont été vendus; mais un très petit nombre seulement est acheté par les chevillards qui fournissent les bouchers de la ville et presque tout est réexpédié aux bouchers des villages situés dans le voisinage. Les bovins viennent des Basses-Pyrénées et de l'Aveyron, les porcs du Limousin, du Bourbonnais et des environs de Marseille. L'approvisionnement de la ville qui nécessite 5.371 bovins,

5.054 veaux, 38.967 moutons, 6.990 porcs est assuré par le marché de Nîmes. Le cours de la viande est presque toujours le même ; mais les chevillards font varier la qualité suivant les cours de Nîmes.

Toulon a un marché d'approvisionnement fort important qui fournit outre Toulon, Hyères, La Seyne, Antibes et autres communes de l'arrondissement, les abattoirs de la Marine. En 1911 on a sacrifié à Toulon 12.390 têtes de gros bétail, 8.653 veaux, 51.104 moutons, 5.757 porcs sans compter les 5.000 bovins et les 15.000 moutons abattus aux abattoirs de la marine. Sur le marché 29.000 bovins, 11.000 veaux, 120.000 moutons et 6.000 porcs ont été vendus et provenaient principalement des marchés de Lyon, Nîmes, Avignon, Marseille et d'Algérie, réunissant ainsi des bovins de races très diverses : Tarbais, Salers, Charolais, Aubrac, Montbéliard, Garonnais et Algériens.

Nice, malgré une consommation importante : 10.000 bovins, 19.000 veaux, 43.000 moutons, 8.500 porcs, n'a qu'un marché relativement peu important : 800 moutons, 2.000 porcs, 9.500 veaux et 12.000 têtes de gros bétail, aussi les réexpéditions à destination de Monaco, Cannes et Menton ne portent que sur 1.000 bœufs ou génisses et 800 veaux.

Le marché de Saint-Etienne est à la fois marché d'approvisionnement et marché de réexpéditions et nous devons observer tout au moins pour les bovins que, tout en faisant des réexpéditions assez importantes, les envois sont insuffisants pour satisfaire les besoins de la ville. En 1911, 7.712 bovins, 16.349 veaux, 130.896 moutons, 6.427 agneaux, 26.343 porcs et 1.489 chèvres ont été vendus sur le marché ; 11.082 bovins, 22.990 veaux, 93.529 moutons, 29.998 agneaux et chevreaux, 20.640 porcs

et 4.757 chèvres ont été sacrifiés aux abattoirs. Les réexpéditions, à destination des centres industriels de la région, de Lyon et de Paris, portent sur 2.251 bovins, 303 veaux, 25.552 moutons et 2.570 porcs. Les bovins amenés proviennent de la Loire, de la Haute-Loire, de Saône-et-Loire, du Puy-de-Dôme et des Charentes. Signalons en passant l'importance croissante de la consommation de la viande de cheval et aussi de chèvre, cette dernière atteint près de 100.000 kilos.

Certaines villes, sans avoir de marchés hebdomadaires, ont des foires mensuelles fort importantes. Ainsi Moulins est un centre fort important, on y sacrifie 2.300 bovins, 4.400 veaux, 5.000 moutons et 5.000 porcs, et les bouchers ne font leur approvisionnement à la foire que pour une faible part. Cependant, en 1911, on a vendu aux foires de Moulins, 4.600 bœufs, 3.500 vaches, 2.000 génisses, 150 taureaux, 2.500 veaux, 2.400 moutons, 4.500 porcs gras et 8 à 9.000 laitons et nourains.

D'autres centres, comme Limoges, font des réexpéditions de viandes abattues, principalement de veaux et de moutons. En 1911, il a été ainsi expédié à Paris, 329.000 kilogrammes de viande. C'est ce qui explique le nombre important d'animaux sacrifiés dans une ville de 92 000 habitants : 5.027 bovins, 20 396 veaux, 89.584 moutons et 24.374 porcs.

Certains abattoirs sont fournis à peu près exclusivement par des envois provenant d'autres marchés. Ainsi Versailles, qui abat 6.384 bovins, 5.665 veaux, 27 675 moutons et 7.998 porcs, reçoit presque tous ces animaux de la Villette. Belfort, lui aussi, est fourni en grande partie par la Villette et consomme 5.556 bovins, 3.565 veaux, 3.494 moutons, 3.986 porcs.

De cet examen sommaire et déjà fastidieux de quelques marchés français, il résulte que très souvent les animaux pour passer du producteur au consommateur, ne suivent pas le chemin direct qui est évidemment le plus économique, puisqu'il évite les intermédiaires. Il nous reste à voir si cette situation ne dérive pas de la nature même des choses : des nécessités du commerce, des transports et aussi de nécessités économiques. L'étude des marchés de réexpédition seule pourra nous renseigner.

CHAPITRE V

LES MARCHÉS DE RÉEXPÉDITION. — LA VILLETTE

La vente directe du bétail du producteur au boucher n'est pratique et réalisable que lorsque les deux parties peuvent se trouver facilement en relations. C'est un cas exceptionnel, et, normalement, un intermédiaire se place entre le producteur et le boucher. Si cet intermédiaire doit fournir des bouchers habitant loin des centres où il achète, il revendra à un autre intermédiaire qu'il rencontrera sur un marché de réexpédition.

C'est cette considération, jointe à l'importance des marchés de consommation et à des habitudes anciennes, qui fixe ce point de rencontre des négociants vendeurs et des négociants acheteurs.

Dans la région du Nord, le marché de Valenciennes, qui n'a d'importance que pour le gros bétail d'herbage, reçoit, du 1^{er} juin à fin septembre, une moyenne de 900 têtes. Il est situé à la limite de la région herbagère de la Thiérache et de la région industrielle du Nord. Comme il ne suffit pas à alimenter cette région, les négociants acheteurs qui le fréquentent, sont souvent deux associés : l'un achète à Valenciennes et l'autre à la

Villette, et ils déterminent, au début du marché, les opérations qu'ils feront suivant le nombre des animaux exposés sur les deux places.

Rouen, centre important de consommation, n'a que des réexpéditions assez limitées. Chaque semaine, on compte approximativement sur le marché 600 têtes de gros bétail, 1.300 moutons, 300 veaux, 350 porcs; 80 % de ces animaux sont sacrifiés à Rouen ou dans la banlieue, le reste est expédié sur Paris ou sur le Nord,

Bordeaux doit sa qualité de marché de réexpédition à l'importance de sa consommation : 18.000 têtes de gros bétail, 11.000 veaux, 130.000 moutons et agneaux et 38.000 porcs, et du voisinage d'importantes régions de production : Périgord, Charentes, Limousin. Le nombre des animaux vendus pour le dehors se montait, en 1911, à 6 003 bœufs, 1.199 vaches, 4.205 veaux, 19.612 moutons, 1 654 agneaux et 35.707 porcs. La plus grosse part des réexpéditions est destinée au département de la Gironde, le reste est envoyé à Toulouse et à Nîmes.

Nîmes possède un marché très important, mais surtout comme marché de réexpédition. Les animaux qui y sont amenés proviennent, pour la presque totalité, de régions éloignées : Gascogne, Auvergne, Languedoc, Bretagne. C'est le plus généralement, tout au moins pour les bovins, du bétail qui est insuffisamment préparé et est d'une maigreur relative. La ville de Nîmes consomme en 1911, 5.092 têtes de gros bétail, 3.686 veaux, 24.565 moutons, 7.273 porcs, tandis que son marché reçoit 50.591 têtes de gros bétail, 16.533 veaux, 68.025 moutons, 13.643 porcs. C'est un des gros distributeurs de viandes de la région du Midi : Gard, Hérault, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes. C'est à sa situation

géographique qu'il doit de concentrer les bestiaux avant leur répartition dans les différents centres de la région du Midi.

Le marché de Marseille possède un caractère tout particulier, il n'est marché de réexpédition que d'Avril à fin Septembre et doit ce caractère aux importations de bovins et d'ovins africains. Le marché a reçu, en 1911, (marché aux bestiaux et marché entrepôt) 38.125 têtes de gros bétail 214 veaux, 1 114.499 moutons et 32.506 porcs et l'abattoir reçoit en outre directement 8.348 têtes de gros bétail. 34.719 veaux, 78.681 moutons et 5.340 porcs. La même année, les réexpéditions ont porté sur 21.695 bovins, 987.595 ovins et 4.182 porcins. Les bovins sont destinés à Paris et à la frontière de l'Est, en particulier aux boucheries militaires ; les ovins à la consommation parisienne et aux éleveurs et engraisseurs de la Provence et du Dauphiné. Nous devons ajouter qu'une partie des ovins envoyés à Paris est réexpédiée dans le Nord pour être engraisés.

Les animaux amenés à Marseille proviennent pour les bovins : d'Afrique et de la Région du Sud-Ouest (Ariège, Aveyron, Basses-Pyrénées, Lot, Gascogne). Quelques uns du Dauphiné. Les moutons de pays et de réserve proviennent des Hautes-Alpes et des Bouches-du-Rhône.

Le marché de Lyon doit son importance à sa situation au centre d'une grosse région de consommation qu'il approvisionne, et à sa situation à la limite d'une région ayant d'assez larges disponibilités et d'une région déficitaire. En 1911, on a vendu sur le marché 112.662 têtes de gros bétail 83.135 veaux. 177.115 moutons et 103.148 porcs, sans parler d'un nombre important de moutons introduits

directement aux abattoirs, environ 40.000 Le marché a réexpédié environ 55.000 bovins, 5 000 veaux et 40.000 porcs. Les provenances principales sont : le Charolais, le Bourbonnais, le Limousin et le Choletais. Les envois sont destinés à la région lyonnaise, aux départements des Alpes et à l'Italie.

De tous les marchés, le plus important, celui qui les commande tous, est certainement la Villette et c'est, à juste titre, qu'on l'a qualifié de marché régulateur des cours. Comme marché d'approvisionnement, son importance s'explique par la grosse population de Paris et de sa banlieue ; comme marché de réexpédition, elle s'explique par sa situation géographique au point de convergence de toutes les grandes lignes de chemin de fer et au point de rencontre des négociants des régions productrices du Centre et de l'Ouest, et des négociants des régions déficitaires du Nord et de l'Est Cette importance naturelle, avec le mode actuel du commerce, diminuerait sensiblement si on substituait le commerce de la viande à celui du bétail et c'est ce qui explique que tout le haut commerce qui trône à la Villette et tout ce qui gravite dans son orbite, s'oppose au développement du commerce des viandes refroidies.

Cependant, si l'on a adressé au marché de la Villette tel qu'il fonctionne actuellement, des critiques assez graves, il ne faut pas méconnaître son utilité et son rôle.

L'ampleur de son marché, la diversité des régions où il s'approvisionne et des régions qu'il fournit, en font véritablement un marché national qui règle directement ou indirectement tous les cours français.

Voici, d'après la statistique agricole annuelle, le nombre des arrivages à la Villette par ancienne province, en 1910 et 1911 :

PROVINCE	GROS BÉTAIL		VEAUX		MOUTONS		PORCS	
	1910	1911	1910	1911	1910	1911	1910	1911
Bretagne ...	25.545	24.453	5.921	5.895	6.047	2.882	129.671	91.340
Maine	21.544	30.813	31.810	24.053	5.247	7.733	111.963	67.973
Normandie . .	87.336	81.789	11.188	11.192	23.318	18.685	16.629	16.202
Artois	101	11	556	2.122	599		539	40
Flandre	223	503	12	72	249	782	124	235
Ile-de-France .	28.607	21.520	9.261	15.101	245.993	221.156	7.748	8.697
Picardie	620	352	138	176	3.498	5.781		553
Alsace	»	»	»	»	»	»	»	»
Champagne . .	4.319	1.519	25.825	18.426	60.380	63.958	726	600
Lorraine	302	333	97	56	7.483	7.202		174
Anjou	55.436	55.925	12.336	9.894	2.371	6.992	65.828	38.669
Angoumois . .	6.960	5.536	246	184	4.598	1.476	5.735	7.240
Limousin . . .	8.893	11.067	6.174	7.473	18.658	16.045	6.657	4.664
Poitou	31.683	33.215	4.230	8.738	31.437	32.928	83.651	64.897
Àvuis-Saintonge	3.080	2.681		64	561	392	1.389	717
Touraine . . .	5.116	5.379	6.547	7.209	6.482	4.051	26.797	24.686
Berry	10.383	8.168	384	2.405	81.712	55.053	41.104	22.245
Bourbonnais .	9.784	7.355	472	280	44.596	22.019	15.035	11.097
Auvergne . . .	185	412	526	434	76.391	78.284	13.024	12.871
Marche	4.612	3.988	20	150	9.102	6.251	19.654	15.458
Nivernais . . .	14.036	12.179	199	91	124.082	66.217	1.031	703
Orléanais . . .	13.119	9.710	40.778	42.394	240.098	228.928	2.067	3.009
Bourgogne . .	11.356	8.484	6.432	5.748	82.231	78.260	964	1.103
Franche-Comté .		70				565	28	434
Lyonnais . . .	1.793	1.038		30	262	180	1.700	453
Savoie				30	1.965	3.171		197
Béarn				786	100	642	40	267
Comté-de-Foix .					6.887	4.533	175	
Gascogne . . .	3		1.792	610	774	520		
Guyenne	5.643	5.107	6.370	4.791	142.882	150.577	14.813	6.558
Languedoc . .	123	148	71	231	148.319	148.979	1.097	1.527
Roussillon . .					1.755	80		
Dauphiné . . .					56.224	52.364		
Comtat-Venaissin					7.188	5.220		
Comté-de-Nice .					85			
Provence . . .					24.265	21.225	80	455
Corse	»	»	»	»	»	»	»	»
Total	350.489	328.098	171.385	168.835	1.467.639	1.313.834	568.269	403.064

Les introductions directes aux abattoirs se montent à 78.816 têtes de gros bétail, 195.360 veaux, 898.607 moutons et 284.325 porcs en 1911

En 1912, le nombre d'animaux amenés sur le marché était le suivant :

Gros bétail, 356.352 ; moutons, 1.534.852 ; veaux, 183.884 ; porcs, 372.417. Les introductions directes se montent à 79.961 têtes de gros bétail, 935 141 moutons, 199.752 veaux, 328.915 porcs.

La variété des provenances et des destinations explique comment la Villette est marché régulateur. Nous l'avons vu pour la région du Nord par l'intermédiaire du marché de Valenciennes. Pour l'Est, le prix s'établit d'après l'importance des envois parisiens, c'est le cas du marché de Nancy. Lyon est influencé indirectement par la Villette : les régions où il se fournit, envoyant des quantités assez importantes de gros bétail à la Villette et les négociants envoient soit à la Villette, soit à Lyon-Vaise, suivant le cours probable. Pour les ovins, Lyon est alimenté par le Sud-Ouest et Marseille, région qui, pour cette catégorie de bétail, suit les cours de Marseille qui sont très directement influencés par ceux de la Villette, le plus gros client du marché de Marseille.

Pour le gros bétail, Marseille envoie des bovins à Paris et dans l'Est et est ainsi influencé à la fois directement et indirectement par la Villette ; il reçoit du bétail du Sud-Ouest, de même que Bordeaux et Nîmes. Or ces deux places se fournissent en partie dans les mêmes régions et aussi dans les mêmes régions que la Villette qui agit indirectement sur leurs cours.

Voilà comment, par une suite d'actions ou de réactions plus ou moins complexes, le marché de la Villette donne

la tendance générale des cours et, sauf à tenir compte d'une discrimination pour les frais de transport et de marché, donne le cours même dans les régions qui ne lui envoient pas de bétail. La Villette est donc le grand marché compensateur. La multiplicité et la diversité des intérêts en présence devraient garantir la sincérité des opérations. Est-ce bien là la réalité ? Le marché de la Villette est ouvert à toute personne qui a du bétail à vendre moyennant l'acquit du droit de place : 3 fr. 30 par bœuf, vache ou taureau, 0 fr. 335 par mouton, 1 fr. 15 par veau et 1 fr. 17 par porc. Pratiquement, il n'y a qu'un petit nombre de producteurs et de marchands qui vendent eux-mêmes à la Villette et M. Rollin nous en explique les raisons (1). La plupart cependant, soit que, producteurs, ils ne veuillent pas quitter leur exploitation où leur présence est indispensable, soit que, marchands, des foires ou des rendez-vous les retiennent en province, ou bien encore que les uns et les autres se considèrent comme n'ayant pas du marché de la Villette une pratique suffisante pour bien tirer parti eux-mêmes de leurs animaux et s'occuper de tous les détails inhérents à l'opération : déchargement et conduite des bestiaux, soins à leur donner, acquit des droits, encaissement du montant des ventes, la plupart, disons-nous, confient leurs intérêts à des commissionnaires.

Pratiquement, toutes les ventes se font par l'intermédiaire des commissionnaires, représentants des producteurs ou marchands et qui ont tout intérêt à satisfaire leur clientèle, s'ils désirent la conserver. C'est la théorie, dans la réalité le rôle du commissionnaire est beaucoup

(1) Journal *Le Fermier*, 28 décembre 1911.

plus complexe, souvent il a en province des représentants qui achètent du bétail pour son compte, bétail qu'il revendra sur le marché avec beaucoup plus de soin que celui qu'il vend à la commission. Commissionnaire à la vente, il est assez souvent commissionnaire à l'achat, ce qui double son bénéfice et facilite singulièrement ses opérations, mais supprime l'action qu'il devrait avoir sur les cours.

Nous devons signaler une pratique encore courante à la Villette et contre laquelle tout le monde proteste, bien que, légalement et même économiquement, elle n'ait rien de répréhensible et constitue une spéculation légitime. C'est le regrat qui consiste dans l'achat et la revente immédiate sur un même marché d'une partie du bétail amené. Le regrat est pratiqué de deux manières, l'une correcte, l'autre incorrecte. La première est employée par le négociant qui veut profiter des variations de cours pendant un même marché ; la seconde est employée par un bouvier ou un employé de commissionnaire qui profite de la latitude résultant de sa fonction de circuler librement et à tous moments dans les boucheries ou sur le marché, pour acheter clandestinement, en dehors des heures réglementaires, des bestiaux qu'il revend ensuite, pendant la durée du marché. C'est donc une pratique onéreuse et qui se supprimerait si les acheteurs, tous au courant du marché, se refusaient à traiter avec les regrattiers qui sont bien connus.

Voilà le côté des vendeurs : des commissionnaires opèrent pour le compte de leurs clients et pour leur compte personnel.

Du côté des acheteurs, on trouve les chevillards, un certain nombre de négociants qui fournissent les bouchers

de la banlieue, de l'Est et du Nord ; les commissionnaires vendeurs qui fournissent un certain nombre de négociants et bouchers ; depuis quelques années il faut ajouter des négociants étrangers. Ceci ne représente, en réalité, qu'un petit nombre d'individus acheteurs, étant donné que les uns ne s'occupent que des ovins, les autres des bovins. Les acheteurs importants sont les chevillards qui achètent près de 60 % du bétail vendu et sont seulement 315 pour acheter près de 1 million et demi de têtes de bétail. La spécialisation fait qu'ils s'occupent les uns du gros bétail, les autres soit des veaux, soit des moutons, soit des porcs et que la concurrence se trouve encore réduite d'autant.

Cette situation n'est pas nouvelle et en 1889 M. Jules Le Conte (1) la signalait comme déjà ancienne. Voici comment il s'exprime : « Les chevillards sont principalement les maîtres du marché ; ils s'y présentent en effet en qualité d'acheteurs en face de vendeurs, qui, n'étant rétribués que par des droits fixes, n'ont d'autre intérêt de bien vendre que celui de conserver leur clientèle ; mais cette clientèle, composée de cultivateurs et de marchands de province, peut être facilement enjôlée ; aux campagnards ignorant comment les choses se passent, on écrit que la vente a été mauvaise, que l'arrivage était trop considérable et pour preuve on cite le nombre de bêtes invendues. Aux marchands dont les animaux sont généralement mieux vendus, on donne l'avis d'acheter la semaine suivante à meilleur compte, ce qu'ils s'empres-
sent de faire au détriment de la culture ».

« Les chevillards, gens audacieux et rusés, se sentent si bien maîtres de la situation qu'ils en usent et en abu-

(1) *L'agriculture dans ses rapports avec le pain et la viande.*

sent ; ils s'entendent pour déprimer les cours de la viande sur pied et s'assurer ainsi une marge de bénéfices plus large vis-à-vis des bouchers. On pourrait croire toutefois, qu'étant obligés d'approvisionner la boucherie de Paris, ils soient astreints, à certains jours où les arrivages moins nombreux répondraient à peine aux besoins de la place, à se disputer entre eux une marchandise que sa rareté renchérirait. Il n'en est rien ; et comme ils tiennent avant tout à dominer les cours, voici, en pareil cas, le stratagème qu'ils emploient : ils se gardent bien, comme d'habitude, d'acheter toutes les bêtes présentes, de manière qu'on puisse afficher dans les cotes qu'il y a eu renvoi d'un nombre assez sérieux d'animaux, nombre d'ailleurs qui est toujours en partie formé par un bétail étique, malade et de dernier ordre. Mais ils télégraphient immédiatement à certains marchands de province, avec lesquels ils ont des relations intéressées, de faire de suite d'importants envois. De la sorte les éleveurs ont contre eux toutes les mauvaises chances et ne peuvent que bien exceptionnellement profiter des bonnes ».

Les approvisionnements directs de la boucherie viennent encore compliquer la situation

M. Rollin explique ainsi les faits :

« La boucherie en gros s'arrange de façon à avoir toujours d'avance, dans les bouvieries de l'abattoir, les veilles de marché, c'est-à-dire les dimanches et mercredis au soir, un nombre d'animaux variant de 800 à 1.000 (il s'agit de bœufs) soit ce qu'il lui faut à peu près pour son abatage du lendemain. Ses besoins étant ainsi couverts presque pour deux jours, d'une façon économique, puisque les animaux introduits directement aux abattoirs sont affranchis des droits de marché, elle n'achète au

marché que si les prix lui conviennent. Si l'offre est faible, elle empêche la hausse en n'achetant que peu ou pas, sauf à donner ordre par dépêche à ses représentants en province de lui envoyer ce qu'il faut pour la vente ; si, au contraire, l'offre est abondante, elle fait pression sur les cours, à l'aide de ses réserves en boucherie et détermine la baisse. »

« Dans les deux cas ci-dessus exposés, les cours que les journaux font connaître le lendemain dans toute la province sont à l'avantage de la boucherie. On lit, en effet, que la vente a été fort calme à des prix stationnaires si le marché était peu chargé, ou qu'elle était mauvaise et s'est faite en baisse si le marché était fort garni. Or, comme la Villette est le régulateur des cours de bétail en France, on saisit quel est, pour la boucherie, le résultat de cette tactique. Ses acheteurs la cote du marché en main, opèrent ainsi à leur aise. Elle se procure, de cette façon, le tiers de ce qu'il lui faut. Dût-elle même payer accidentellement un peu plus cher qu'à la Villette, elle y trouve encore son profit, parce qu'elle impose, par ce moyen, ses conditions pour les deux autres tiers »

Suivant les bouchers en gros la situation est différente, les introductions directes sont une nécessité, mais une nécessité regrettable, car elles raréfient les offres au marché, limitent le choix des acheteurs et déterminent la hausse qui ne profite qu'aux regrattiers et commissionnaires, ceux-ci étant souvent les propriétaires des animaux qu'ils sont allés chercher sur place et qu'ils vendent à Paris avec ceux des producteurs.

Ces introductions sont un effet et non une cause, elles sont dues à la nécessité du réapprovisionnement quoti-

dien. De plus, les bouchers prétendent acheter plus cher en province que sur le marché de la Villette.

En fait, les deux thèses peuvent être exactes à des moments différents. Ce qui est certain, c'est que les introductions directes augmentent et ceci semble bien indiquer que ceux qui pratiquent les introductions directes, c'est-à-dire les bouchers en gros, doivent en tirer un certain profit et alors leur explication n'en est plus une.

Les introductions directes comprenaient, en 1902, 79.860 têtes de gros bétail, 696.682 moutons, 146.651 veaux, 161.304 porcs.

En 1911, les chiffres sont un peu plus élevés : 79.816 têtes de gros bétail, 898.807 moutons, 195.360 veaux, 284.325 porcs.

En 1912, les chiffres sont les suivants : 79.961 têtes de gros bétail, 935.141 moutons, 199.752 veaux, 338.915 porcs.

D'autre part, si tout le bétail sacrifié dans les abattoirs parisiens ne vient pas de la Villette, tout ce qui est amené à la Villette ne va pas à Paris.

La statistique agricole annuelle donne le chiffre des réexpéditions. Ce chiffre atteint près de 40 % du chiffre total des ventes.

Voici les chiffres pour les deux périodes 1903-1905 et 1909-1911.

Animaux vendus (total) :

	1903	1904	1905
Bœufs.....	217.303	229.006	219.985
Vaches.....	79.016	65.317	80.875
Taureaux...	21.782	21.355	23.903
Veaux.....	157.156	157.185	165.883
Moutons....	1.428.548	1.420.365	1.499.352
Porcs	469.822	469.822	478.963

	1909	1910	1911
Bœufs.....	207.102	214.300	206.059
Vaches.....	79.367	107.952	98.963
Taureaux...	21.345	27.338	23.754
Veaux.....	169.377	170.099	169.054
Moutons....	396.210	376.240	443.401
Porcs	518.192	568.817	403.149

Animaux vendus pour l'extérieur :

	1903	1904	1905
Bœufs.....	76.149	82.339	83.365
Vaches.....	35.097	36.531	45.114
Taureaux...	6.959	6.455	5.335
Veaux.....	62.622	61.372	66.799
Moutons....	559.928	550.257	526.237
Porcs	255.315	246.208	250.422

	1909	1910	1911
Bœufs.....	83.497	96.472	74.400
Vaches.....	34.848	52.170	66.529
Taureaux...	3.719	9.212	7.994
Veaux.....	68.639	72.345	65.396
Moutons....	503.912	529.991	418.959
Porcs	301.054	357.756	244.105

La proportion des animaux vendus pour l'extérieur est, en 1911, de :

- 29.03 % pour les moutons ;
- 33.65 % pour les taureaux ;
- 36.10 % pour les bœufs ;
- 60.55 % pour les porcs ;
- 67.24 % pour les vaches.

A ce point de vue on a pu penser et avec de bonnes raisons qu'il serait plus économique d'éviter l'escale à

Paris et M. Bloch, ingénieur en chef à la C^{ie} d'Orléans (1) établit ainsi l'économie.

Prix sur les marchés du Limousin d'un bœuf de 700 kilos avec un rendement de 55 % soit 385 kilos de viande nette :

Cours du 11 février au 20 avril 1907	526 fr. 70
Prix du même bœuf à la Villette.....	555 fr. 55
— — à Lille.....	595 fr. 20
— — à Nancy	618 fr. 30

Le prix des transports directs de

Limoges à la Villette étant de.....	24 fr. 25
— à Lille étant de... ..	41 fr. 70
— à Nancy étant de.....	48 fr. 40

il en résulte que les intermédiaires prélèvent pour leurs frais et les frais du marché :

Limoges-La Villette.....	4 fr. 60
Limoges-Lille.....	26 fr. 80
Limoges-Nancy	43 fr. 20

Ces résultats, fait observer M. Bloch, doivent être envisagés surtout comme des indications ; on y compare en effet les prix de vente sur les marchés de consommation qui s'appliquent à des animaux de toutes provenances, avec ceux des foires du Limousin qui présentent surtout des bœufs de qualités supérieures, de prix plus élevés. C'est de là que vient en particulier pour le marché de Paris, la faiblesse apparente de la marge indiquée pour la rémunération et les frais des intermédiaires.

(1) *Le Commerce des bestiaux et de la viande et les transports par chemins de fer*, par Richard Bloch. *Revue politique et parlementaire*, août 1908.

Quelles sont les véritables causes de la prépondérance du marché de Paris?

Son importance en est sans doute un élément ; mais elle n'est pas une explication suffisante. Paris n'est pas un marché aussi important en ce qui concerne les autres denrées alimentaires.

La véritable raison est double. La première, qui explique la concentration, résulte de ce qu'il s'agit d'une marchandise de qualité si variable que l'acheteur tient le plus souvent à vérifier lui-même cette qualité ; il préfère payer plus cher et s'adresser plus près de chez lui. A quel endroit se rencontreront donc les producteurs et les acheteurs ? Paris s'est imposé par suite de l'importance propre de son marché et par suite de la facilité des communications tant avec les pays d'élevage du centre et de l'ouest qu'avec les régions de consommation du nord et de l'est. Par suite de la disposition particulière des voies ferrées françaises, les transports directs entre ces régions sont médiocrement établies. Or, ce qui importe dans les transports de bétail, ce n'est pas quelques kilomètres de transport en plus, mais la durée du transport. Les Compagnies ne peuvent assurer des services rapides et directs que s'il y a des courants suffisamment réguliers et importants de trafic. Ainsi, la Compagnie de l'Est, qui reçoit par Pantin tout le bétail provenant de la Villette à destination de Reims, Charleville, Givet, Longwy, a un train régulier qui fait le trajet direct, en une nuit, en petite vitesse, alors que pratiquement les expéditions en grande vitesse exigent un temps plus long.

C'est la raison la plus sérieuse de l'importance de la Villette comme marché de réexpéditions. Certes, l'escale amène des frais élevés, mais, dans l'état actuel du

commerce, malgré tous les efforts des Compagnies, elle semble difficilement évitable.

Pour éviter le regrat, réduire dans une certaine mesure le nombre des intermédiaires, assurer le libre jeu de la concurrence sur le marché, on a proposé de constituer le marché de la Villette en marché de première main, c'est-à-dire que seuls les propriétaires éleveurs et les commissionnaires agréés par l'administration, pourraient vendre le bétail. Le commerce du bétail et les commissionnaires eux-mêmes ne semblent pas favorables à cette proposition et lui présentent de nombreuses objections.

Les Commissionnaires en bestiaux et Marchands, réunis en assemblée générale le 8 janvier 1913, rejettent le projet du Ministère de l'Agriculture pour les motifs suivants :

« Considérant que ce projet tend à fermer le marché aux marchands de bestiaux de deuxième main et à imposer aux commissionnaires une réglementation inadmissible en l'absence de tout avantage compensateur ;

« Qu'il est attentatoire à la liberté commerciale en général ;

» Qu'il ne peut que nuire gravement à la prospérité du marché, partant jeter le trouble dans le commerce de bestiaux au grand préjudice de l'agriculture et du consommateur ;

« Qu'il jette le doute sur la bonne foi avec laquelle les affaires y sont traitées, alors que des transactions s'élevant à des millions par an. y ont, de tout temps, été faites uniquement sur parole, sans donner lieu à aucune contestation et surtout à aucune protestation »

Leur idée s'explique, car la modification proposée en suppose une autre concomitante : le développement des coopératives pour la vente en commun du bétail.

D'après le projet du Ministère de l'Agriculture, les marchands de bestiaux vendeurs de deuxième main ne pourraient plus vendre à la Villette que par l'intermédiaire d'un commissionnaire. Certes, ceci est attentatoire à la liberté commerciale ; mais le but réel de la mesure est d'encourager les producteurs à vendre directement à la Villette et de les mettre dans une situation aussi favorable et même plus favorable que les négociants en bestiaux qui connaissent mieux le marché qu'eux.

Le projet aurait encore pour effet d'interdire aux commissionnaires d'opérer pour leur compte et d'être mandataires des acheteurs. Il est en effet bien naturel et sans suspecter en quoi que ce soit l'honnêteté commerciale des commissionnaires, qu'ils auront une tendance naturelle à prendre les bonnes occasions pour leur compte et que les clients ne passeront qu'après. En tant que fournisseurs réguliers de certains bouchers, pour conserver la clientèle, ils devront trouver aussi souvent que possible de bonnes occasions pour leurs gros clients et ces bonnes occasions se produiront au préjudice des vendeurs.

Les commissionnaires ne pourraient exercer qu'après avoir été admis par l'administration, ils seraient tenus de déposer un cautionnement et de fournir le lendemain de chaque marché à la Préfecture de police un état de leurs opérations, indiquant les noms des propriétaires pour le compte desquels ils ont opéré, la nature et le nombre des animaux vendus, les prix obtenus, les frais portés en compte et la somme nette versée à chacun des propriétaires.

Le but est de supprimer des intermédiaires ; mais les commissionnaires en bestiaux et marchands estiment

qu'on n'y parviendra pas. Les intermédiaires sont nés de la force des choses et la force des choses les maintiendra ; si l'intermédiaire est écarté de la Villette, il ira sur d'autres marchés ou traitera directement avec la boucherie en gros de Paris.

Nous devons reconnaître qu'il y aurait de grosses difficultés, ce serait aux coopératives de vente que la loi favorise à les surmonter.

En attendant un développement plus complet de la coopération, on peut adopter la proposition transactionnelle qu'envisagent les commissionnaires et qui consisterait dans la création d'une nouvelle catégorie de commissionnaires agréés par l'administration et qui eux ne pourraient faire à la Villette aucune opération pour leur compte. Les autres commissionnaires restant libres d'agir comme par le passé. Il n'y a qu'un inconvénient à ce système, c'est qu'il est probable qu'aucun des commissionnaires existant ne voudra changer sa situation et que tous s'entendront pour empêcher toute installation nouvelle.

Les reproches que l'on adresse à la Villette ne sont pas seulement des reproches économiques, mais encore des reproches sanitaires (1).

(1) Voici ce que dit M. le professeur Vallé, dans le *Temps* du 19 avril 1911 :

« Le marché de la Villette constitue, pour l'élevage français, un véritable péril, officiellement catalogué, sans cesse signalé, toujours critiqué et toujours agissant. Tandis qu'il devrait être, par destination et par conception, un pur et simple marché d'approvisionnement des abattoirs voisins, le marché de la Villette constitue, en réalité, une foire de première importance, qui reçoit d'innombrables animaux de tous côtés, les réexpédiant partiellement de toutes parts, après avoir conservé dans ses bouvieries et renvoyé de marché à marché, des invendus d'un jour. Je laisse à penser ce que supposent de contacts dangereux, ces grandes

Par suite du fait des réexpéditions les animaux passant par le marché de la Villette se trouvent en contact avec des animaux de provenances très diverses, qui peuvent être atteints de maladies contagieuses qu'ils vont ensuite répandre dans les pays de destination. Le fait de la contagion est encore aggravé par le séjour des animaux de renvoi dans les bouveries. Enfin, ce qui est plus grave, les animaux envoyés aux abattoirs directement comme atteints de maladie contagieuse et circulant sur laissez passer, sont débarqués sur le même quai, en contact immédiat avec les animaux sains.

La désinfection des quais, des wagons, est trop souvent insuffisante, de même que celle des étables et de toutes les dépendances du marché.

assises commerciales, et ce que comporte de risques sanitaires une telle conception.

« En fait, le marché reçoit de province des animaux en incubation de fièvre aphteuse, connus comme tels de leurs propriétaires qui, au mépris des textes sanitaires et de l'intérêt général, s'en défont à la hâte. Nombre de ces sujets réalisent, en plein marché, une maladie au début et contaminent leurs voisins qui, réexpédiés en province, vont constituer autant de foyers nouveaux d'infection.

« A côté de ces arrivages frauduleux, il en est de réguliers dont le danger n'est guère moindre : ce sont des animaux contaminés issus de la province, qui voyagent par voie ferrée, nantis d'un laissez-passer sanitaire à destination des abattoirs de la Villette. C'est là une facilité de notre législation qui, peu fâcheuse en principe si l'organisation des abattoirs se prêtait à son application, est redoutable dans son exécution, en raison de l'invraisemblable organisation des parties de l'abattoir et du marché de la Villette, destinées aux arrivages.

« Ces circonstances désastreuses s'aggravent de diverses autres : exigüité du marché, état lamentable de son sol et de celui des abattoirs, demi-ruine des lazarets, insuffisance de la désinfection, pénurie des agents de surveillance... »

Si, sur la matérialité des reproches, tout le monde est d'accord, il n'en est pas de même sur les moyens d'y remédier. Les uns y voient un motif de plus d'interdire les réexpéditions ; les défenseurs de la Villette, au contraire, considèrent qu'il est possible de réformer le marché pour réduire presque à rien la propagation des épizooties.

Quelles sont donc les réformes qui sont préconisées ? La gare du marché de la Villette (Paris-Bestiaux) est insuffisante pour le trafic qu'elle a à recevoir. Elle n'a que deux quais pour recevoir une moyenne de quarante-huit trains par vingt-quatre heures, soit de 1.100 à 1.200 wagons. De plus, le trafic est très variable suivant les jours et les moments de la journée.

A côté de ce trafic, la Villette expédie à l'issue de chaque marché, 200 wagons de bestiaux, sans parler, en tous temps, des wagons vides réexpédiés aux Compagnies cédantes, fort souvent sans être désinfectés.

La gare de Paris-Bestiaux, lorsqu'elle a été créée en 1867, était une gare provisoire, elle est bientôt devenue trop petite et cependant ce provisoire dure encore. En 1906, la rénovation de la gare est décidée en principe ; mais alors une difficulté se présente, il faut utiliser une partie des fortifications et ce n'est qu'en 1913 que cet obstacle tombe. Nous ne savons pas encore ce qui sera fait et cependant l'urgence est telle que la gare ne suffit pas au trafic et nous trouvons dans le journal *La Boucherie en gros de Paris*, le nombre de bestiaux que le marché de la Villette a réexpédié en 1910, par les gares de Pantin et de la Chapelle : Pantin, 41.180 bovins, 99.878 veaux et porcs, 17,800 ovins ; la Chapelle, 15.340 bovins, 2.052 veaux, 36.650 moutons, 5.349 porcs.

C'est la modernisation du marché de la Villette que l'on demande ; voici ce que dit M. Lucas-Dalmagne :
« Qu'on y apporte toutes les modifications dictées par le progrès et réclamées par l'hygiène ; qu'on en modifie surtout et d'urgence les accès, que la gare le desservant soit agrandie et disposée de telle sorte que les animaux en destination des abattoirs aient leurs voies et leurs quais de débarquement spéciaux dans l'enceinte des abattoirs ; que la désinfection des wagons y ayant apporté du bétail puisse s'y faire complètement, commodément et rapidement ; qu'un quai y soit uniquement affecté aux réexpéditions »

Ce n'est pas tout, il y a non seulement le marché à moderniser, mais encore les abattoirs. Le principe de la reconstruction totale a été adopté par une délibération du Conseil municipal de la ville de Paris en date du 29 décembre 1906 et, à la suite de ce vote de principe, divers projets ont été présentés, tant par les corporations intéressées que par le service d'architecture. Par délibération en date du 12 avril 1911, sur le rapport de M. Massard, le Conseil municipal de Paris décide de recourir au concours.

Le programme de reconstruction impose un certain nombre de conditions :

Abattoir de la boucherie. — 1° Locaux d'attente. — Ils devront permettre le logement des animaux ci-après :

Gros bétail	4.000 têtes
Veaux	2.000 —
Moutons	25.000 —

2° Locaux d'abatage. — L'ensemble des locaux d'abatage devra permettre d'y sacrifier en six heures :

Gros bétail	1 200 têtes
Veaux	1.200 —
Moutons	7.000 —

On désirerait porter le nombre des stands d'abatage de 209 à 220 au minimum.

3° Locaux de vente. — Ils devront être suffisants pour faire face aux besoins du commerce, en tenant compte des chiffres qui précèdent.

4° Frigorifiques. — Des frigorifiques seront prévus pour recevoir une quantité de viande égale à trois journées d'abatage.

Abattoir de la charcuterie. — 1° Locaux d'attente. — Ils devront suffire pour 5.000 porcs.

2° Locaux d'abatage. — Ils devront être suffisants pour sacrifier et préparer 3.000 porcs en douze heures.

3° Frigorifiques. — Ils devront être prévus pour recevoir les quantités abattues en trois journées d'abatage.

Marché de rassortiment. — Il devra avoir une superficie de 2.000 mètres carrés.

On demande, en outre, de réserver la possibilité d'agrandir commodément dans l'avenir, un certain nombre d'installations : frigorifiques et marché de rassortiment.

Il semble donc bien qu'il est dans l'esprit du Conseil municipal de Paris de maintenir et même d'augmenter l'importance du marché aux bestiaux et des abattoirs. Mais il ne semble pas que, pour éviter les critiques adressées aux réexpéditions, le Conseil municipal cherche à faire de la Villette un abattoir régional qui recevrait

les bestiaux vivants et ne réexpédierait que des viandes abattues

La ville de Paris a un gros intérêt financier au maintien des abattoirs de la Villette et du marché aux bestiaux ; cet intérêt justifie-t-il une dépense de 40 millions qui, dans un avenir peu éloigné, peut ne donner qu'un revenu minime ?

A côté de la menace des abattoirs régionaux, il faut encore mentionner une diminution régulière et assez sensible des quantités de viande sortant des abattoirs pour Paris, tandis que les introductions de viandes abattues provenant du dehors augmentent.

Sur 165.728 143 kilos de viandes dites de boucherie consommées à Paris en 1901, 158.159 977 provenaient des abattoirs et 37 568 146 provenaient du dehors. En 1911, sur 152.434.899 kilos, 106 824 710 provenaient des abattoirs et 45.610.180 du dehors.

Pour la viande de porc pendant la même période 1900-1911, on a les chiffres suivants :

	Provenant des abattoirs. Kilos	Introductions directes. Kilos
1901	24.965.319	4.198.722
1911	28.899.684	6 197.335

En 1911, les halles centrales ont reçu 42.243.749 kilos de viandes abattues provenant des départements ou de l'étranger. Les plus gros départements expéditeurs sont :

Manche	4.262.719	Ille-et-Vilaine .	3 488.539
Loire-Inférieure	2.214 220	Indre	2.204 540
Vienne-Haute .	2.128.710	Creuse	2 377.099
Charente	1 861.404	Corrèze	1.731.440
Cher	1.598.394	Indre et Loire .	1.670.194
Sarthe	1.814.707	Vienne	1.767.112

Et on a pu penser à l'établissement d'un marché central de la viande en mesure de recevoir un tonnage plus fort que celui provenant, à l'heure actuelle, de la province et transporté par chemin de fer. Ce serait le résultat de la création d'abattoirs régionaux ; mais, sans penser réaliser immédiatement cette transformation, on peut penser que le marché de gros et de demi-gros des halles pourrait prendre progressivement plus d'importance et recevoir la viande abattue des propriétaires unis en coopératives.

La question est donc simplement de savoir s'il faut considérer que la Villette doit subsister et exécuter au plus tôt tous les travaux intéressant sa prospérité, ou bien au contraire, s'il faut considérer que la Villette doit perdre une grosse part de son importance et, dans ce cas, se contenter des travaux urgents et installer un marché central de la viande abattue destiné à remplacer, dans une très large mesure, le marché du bétail vivant.

En ce qui concerne les réglementations administratives, nous devons signaler qu'elles n'ont pas toujours eu les résultats qu'on en attendait et que quelquefois elles ont eu un effet diamétralement contraire. M. Martel, dans une note sur les abattoirs régionaux présentée à la Société nationale d'agriculture de France, donne l'exemple suivant :

« Par crainte d'une monopolisation excessive du commerce de la boucherie entre les mains de chevillards riches et puissants, la ville de Paris s'est efforcée de limiter l'importance de la boucherie en gros.

« La Préfecture de la Seine a essayé de restreindre l'étendue du commerce des bouchers en gros en n'accordant pas les concessions de plusieurs cellules d'abatage à

un seul et même boucher. Il en est résulté des manœuvres qui font qu'à l'heure présente, il est, dit-on, des titulaires d'échaudoirs pourvus de véritables rentes par le jeu des associés et des prête-noms. On cite tel boucher en gros qui monopolise la fourniture de 25 à 50 régiments, place ses frères, parents et amis et réalise le commerce en gros au véritable sens du mot. Le résultat prouve que les règlements préfectoraux sont faciles à tourner. Au demeurant, il apparaît illogique de gêner l'extension du commerce. Mieux vaudrait le réglementer d'une façon plus méthodique et favoriser l'adoption de procédés d'abatage à grands rendements capables de faire diminuer les prix de revient de la viande. »

Ceci donne une idée de la force de résistance des corporations installées à la Villette et des difficultés de toutes natures qu'ont à vaincre les propagateurs du mouvement en faveur des abattoirs régionaux.

CHAPITRE VI

LES FOURNITURES MILITAIRES

C'est là une part fort importante de la consommation nationale. Le soldat français consomme 116 kilogrammes de viande par an, ce qui pour l'armée de terre, donne de 58 à 60 millions de kilogrammes représentant une dépense de plus de 78 millions portant presque uniquement sur la viande de bœuf, ce qui représente plus de 170,000 têtes de gros bétail. C'est là un débouché très important et qui mérite toute notre attention.

Le système de fourniture adopté par l'administration militaire a pour but, sinon pour résultat, de donner au meilleur compte possible une nourriture saine et abondante. Le système a, du reste, subi des variations assez importantes.

Avant le règlement du 14 décembre 1861, les Compagnies se fournissaient chez le boucher qui faisait les offres les plus avantageuses et fournissait tous ses bas morceaux. Le nouveau règlement établit une Commission des ordinaires chargée d'acheter pour le compte des Compagnies ; le boucher ne fournit que des quartiers de devant et peut compléter la pesée avec le cœur, le foie et le poumon. Le 1^{er} janvier 1873, le système est changé et on adopte la fourniture à la ration ; mais, dès 1879, on

revient aux achats effectués par les Commissions d'ordinaire au moyen de l'indemnité représentative de viande. Les corps achètent suivant leurs préférences par prix débattus ou par marchés et, avec ce régime, les bouchers de toutes les grosses places s'entendent pour ne soumissionner qu'à des prix élevés. Ceci nous amène aux environs de 1890, époque de la création des boucheries militaires de Toul et de Verdun qui ont pour but de fournir aux corps de troupe une viande de qualité supérieure à celle livrée jusque-là par les bouchers et aussi de réduire dans une large mesure le prix d'acquisition.

Le mode actuel des fournitures de viande est fixé par le règlement du 22 avril 1905 sur la gestion des ordinaires de la troupe et par les circulaires qui ont marqué le passage de M. Chéron au ministère de la guerre.

Le mode ordinaire des fournitures est l'adjudication, cependant le chef de corps peut, s'il doit en résulter des avantages, autoriser l'achat direct par chaque unité administrative, par les soins du commandant de cette unité. Cette disposition n'est utilisée que pour les corps isolés et peu importants. Dans le même ordre d'idées et pour des fournitures importantes, la Commission des ordinaires, toujours avec l'agrément du chef de corps, et s'il doit en résulter une réelle économie, peut opérer à la halle ou traiter directement avec le producteur. C'est un procédé qui, croyons-nous, n'est pas employé.

L'adjudication, système ordinairement suivi, présente des modalités nombreuses. Elle peut porter sur toute la fourniture nécessaire au corps de troupe ou être divisée par groupe d'unités ou même par unités administratives. Pour être autorisé à soumissionner, le boucher doit être agréé par la Commission des ordinaires, c'est-à-dire qu'en fait, la Commission a le choix des adjudicataires, peut

exclure tous les bouchers étrangers à la ville et même exclure, sans donner de raisons précises tels ou tels bouchers de la ville. Mais il arrive souvent que le prix fixé par les soumissionnaires dépasse le prix limite fixé par l'administration supérieure. Dans ce cas, on peut, ou recommencer une nouvelle adjudication, ou procéder, avec l'autorisation du chef de corps, à des marchés de gré à gré ; en principe, la Commission des ordinaires doit faire appel à la concurrence, mais en tous cas le marché est soumis à l'approbation du chef de corps.

Dès maintenant, une remarque s'impose, les adjudications ont lieu tous les six mois peu de temps avant la période d'exécution du marché et le boucher, par suite de la nécessité de l'approbation, n'est prévenu de l'acceptation de sa soumission que très peu de temps avant l'exécution de la fourniture. Dans ces conditions, le boucher ne peut se couvrir par des marchés et il subit tout l'aléa des cours, ce qui l'amène à hausser son prix.

Cette situation résulte du système, singulièrement compliqué, employé pour la détermination de l'indemnité de viande dans chaque garnison. Le Ministre, qui veut éviter les dépassements de crédit, divise la somme disponible entre les deux semestres, mais tenant compte d'une hausse possible des cours, garde une partie du crédit pour pouvoir parer à cette éventualité. Le taux moyen de la prime de viande (320 grammes), a été, en 1911, de 0 fr. 425 pour le premier semestre, de 0 fr. 428 pour le second et de 0 fr. 4393 pour le premier semestre de 1912. Le ministre fixe alors pour le semestre, le taux moyen de la prime de viande par corps d'armée, ce taux variait, en 1911 (premier semestre), entre 0 fr. 37 pour le 11^e corps et 0 fr. 469 pour les 4^e et 8^e corps ; en 1911, (deuxième semestre), il varie de 0 fr. 39 (11^e corps), à

0 fr. 48 (7^e corps) ; pendant le premier semestre 1912, l'écart est plus réduit, 0 fr. 399 (11^e corps), à 0 fr. 474 (20^e corps). Ici encore, le ministre laisse en réserve une part du crédit qu'il distribuera aux corps d'armée dont les adjudications n'auront pas donné de résultat. Le général commandant le corps d'armée agit de la même façon pour la détermination des prix limites dans les différentes garnisons. Ce système des petits paquets joue le rôle de sauvegarde pour le trésor public, mais il a l'inconvénient d'être d'une lenteur désespérante et d'occasionner une hausse des prix.

Les cahiers des charges peuvent présenter, suivant les garnisons, des différences très sensibles dans les conditions de la fourniture et augmentent ainsi les modalités des acquisitions de l'armée.

L'année 1908, avec le passage de M. Chéron au Ministère de la Guerre, et la campagne violente menée par la grande presse contre la mauvaise qualité de la viande livrée aux troupes, a amené une sévérité plus grande dans l'application des cahiers des charges. La viande à soldat était, en effet, une qualité courante sur un certain nombre de n^{os} grands marchés, les animaux de la catégorie dite « bêtes de fournitures » comprenaient à peu près uniquement des animaux de rebut, des vaches étiques, malades, épuisées par la lactation, la reproduction ou la vieillesse, des bêtes n'ayant, au sens vrai du mot, que la peau et les os

Deux ordres de raison avaient produit cet état de choses. Les prix limites, établis par l'Administration de la Guerre, étaient normalement fixés en dessous du cours moyen de la troisième qualité, dernière catégorie sur le marché de la Villette, c'était dire aux fournisseurs, nous accepterons toutes les viandes que vous nous

présenterez, ceux-ci n'y ont pas manqué et ont pu réaliser de gros bénéfices. Les boucheries militaires devaient, elles aussi, suivre ce mouvement et n'acheter que du bétail de qualité tout à fait inférieure. Le relèvement de l'indemnité de viande, dès le deuxième semestre de 1908, a permis d'exiger des fournitures conformes au cahier des charges. C'est un relèvement fort important et qui certainement a produit, ou du moins contribué à produire, la hausse dans les années suivantes.

Le tableau suivant donne une idée de l'importance du relèvement, en indiquant le taux moyen de la prime de viande par corps d'armée, pour les deux semestres de 1908 :

	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Hausse au kilo
Gouvernement militaire de Paris	0 ^f 343	0 ^f 404	0 ^f 19
1 ^{er} corps	0.357	0.422	0.20
2 ^e —	0.367	0.422	0.17
3 ^e —	0.357	0.422	0.20
4 ^e —	0.369	0.422	0.16
5 ^e —	0.329	0.406	0.24
6 ^e —	0.338	0.422	0.26
7 ^e —	0.366	0.430	0.20
8 ^e —	0.357	0.430	0.23
9 ^e —	0.324	0.395	0.22
10 ^e —	0.345	0.405	0.18
11 ^e —	0.312	0.386	0.23
12 ^e —	0.326	0.390	0.20
13 ^e —	0.356	0.406	0.15
14 ^e —	0.314	0.396	0.25
15 ^e —	0.351	0.427	0.23
16 ^e —	0.348	0.427	0.24
17 ^e —	0.340	0.423	0.26
18 ^e —	0.349	0.418	0.22
20 ^e —	0.339	0.426	0.27

Les deux boucheries militaires de Toul et de Verdun se trouvent dans une situation identique.

A Verdun, la prime de viande passe de 0 fr 34 à 0 fr. 42

A Toul, — — — de 0 fr. 32 à 0 fr. 44
soit une augmentation de 0 fr. 25 et 0 fr. 37 au kilogramme, soit, pour Toul, une augmentation brusque de 37 %.

La hausse des prix en 1911-1912 a amené un nouveau relèvement, mais beaucoup moins sensible.

La seconde raison à cette situation est l'incompétence notoire des personnes chargées du contrôle. Les officiers n'ont reçu aucune instruction spéciale pour ce genre de besogne, comme pour beaucoup d'autres qu'on leur confie en dehors de leur métier, et ils exécutent leur mission sans goût, ni compétence. Ceci explique d'autre part, que, normalement, les prix d'adjudication sont plus élevés pour la fourniture des régiments de cavalerie, par suite de la présence d'un vétérinaire. M. Chéron a voulu agir dans ce sens, les circulaires des 27 février 1907, 16 mai et 28 mars 1908, précisent une réglementation minutieuse et invitent les chefs de corps à prendre des mesures pour que la circulaire sur « l'instruction technique pour la reconnaissance et l'examen de la viande sur pied et abattue » soit complétée par des démonstrations pratiques indispensables. Ce sont là des mots qui peuvent rassurer l'opinion publique, mais qui ne troublent pas la douce quiétude des fournisseurs, et M. Chéron s'en est tellement bien rendu compte que les circulaires exigent qu'avant d'entrer dans la consommation militaire, la viande soit examinée trois fois. L'animal doit être présenté vivant à un vétérinaire ou, à son défaut, à un médecin militaire, l'animal abattu doit

être représenté à la même personne ; enfin, lorsque la viande arrive au quartier, l'officier de distribution exerce un troisième contrôle.

Quelle est la valeur de ce contrôle ? Nous avons déjà refusé toute valeur au contrôle de l'officier d'administration, le médecin n'a guère plus d'aptitudes que lui ; certains auteurs vont plus loin et nient, en principe, la compétence du vétérinaire militaire. M. Seurin, président du Syndicat général de la Boucherie française, déclare, dans un discours prononcé en présence de M. Chéron, le 22 octobre 1908 : « Ceux qui sont chargés de recevoir la viande, en général, manquent de compétence ; l'inspection des viandes est un métier véritable, et la plus grande pratique seule peut le faire acquérir » et il ajoute « il faut une éducation de l'œil, de l'odorat, du toucher, qui ne s'acquiert qu'à la longue, et toutes les théories scientifiques du monde ne peuvent remplacer l'expérience, si bien qu'un boucher expérimenté saura mieux à quoi s'en tenir souvent, qu'un vétérinaire qui n'aura pas fait d'études spéciales. »

M. Carreau, vétérinaire municipal de Dijon s'exprime dans des termes semblables (1) : « Point n'est besoin d'instructions techniques bourrées d'indications concernant les moyens de distinguer les bonnes et les mauvaises viandes. Ces connaissances s'acquièrent par l'observation directe et par la pratique et non dans les manuels » Il eut été, estime M. Carreau, bien préférable de créer un corps de vétérinaires militaires, spécialistes de l'inspection des viandes, qui auraient obtenu partout une fourniture régulière et uniforme et probablement avec une augmen-

(1) *Revue pratique des Abattoirs*, septembre 1908.

tation de prix bien moindre que celle qui fut nécessaire en 1908.

Il y a à notre avis un moyen plus simple qui serait de charger, dans tous les centres où l'inspection des viandes est sérieusement organisée, le vétérinaire municipal de vérifier si la viande est bien conforme au cahier des charges. Mais, bien au contraire, la circulaire du 28 mars 1908, déclare que la vérification du vétérinaire municipal ne peut suppléer aux autres vérifications. Nous ne nous expliquons pas cette défiance.

Sur quoi porte le contrôle ? Il faut dès maintenant remarquer qu'à côté du contrôle militaire le service civil de l'inspection des viandes surveille la salubrité des viandes et a seul le droit d'opérer des saisies. Cependant l'instruction ministérielle du 27 mai 1906 prévoit la saisie par le vétérinaire militaire des viandes provenant d'animaux atteints de tuberculose ; mais ceci, seulement lorsqu'il s'agit d'animaux tuberculeux livrés vivants à l'armée et abattus en dehors d'un établissement placé sous la surveillance d'un vétérinaire civil (usine de fabrication de viande de conserve, boucheries militaires, manœuvres). L'instruction fait application de l'art. 88 du décret du 6 octobre 1904, qui charge l'autorité militaire de toutes mesures à prendre pour éviter l'introduction et la propagation des maladies contagieuses en ce qui concerne les animaux de l'armée. Il n'est cependant pas certain que les animaux destinés aux usines de fabrication de viande de conserve pour l'armée, rentrent dans la catégorie prévue au décret de 1904.

Le contrôle militaire ne porte donc pas sur la salubrité des viandes et a uniquement pour but de vérifier si la fourniture est conforme au cahier des charges et ceci

seul justifie un refus. La viande ainsi refusée peut entrer dans la consommation civile. En fait, la situation est différente et le cahier des charges a des exigences beaucoup plus grandes : lors de l'examen sur pied, il y a lieu de vérifier le sexe et l'âge des animaux, la provenance et le poids et si l'animal ne répond pas sur ces points aux obligations du cahier des charges il est marqué d'un R sur le côté gauche de la croupe. La qualité se détermine lorsque l'animal est abattu par l'épaisseur de la graisse de couverture, la quantité de graisse de rognon et de grappé; enfin, la salubrité se détermine par l'examen des viscères et l'état de la viande au moment de la livraison. Pour remplir toutes les conditions fixées, il faut un animal de toute première qualité et, en réalité, ce sont des éléments d'appréciation personnelle qui font accepter ou refuser la viande par le vétérinaire. S'il a affaire à une personne peu habituée, le boucher peut encore aujourd'hui livrer n'importe quel animal. Il peut cacher l'âge en faisant disparaître les sillons des cornes; il peut faire passer les animaux fatigués en pratiquant l'écoffrage et le ramonage (enlève la plèvre costale) le soufflage et la musigne qui donnent à la viande plus d'apparence; le ramonage qui permet de masquer certaines lésions, l'enlèvement des ganglions qui a le même but.

L'élément qui fait varier le prix d'adjudication est la sévérité plus ou moins grande du personnel chargé de la réception, et, subsidiairement le mode de fourniture adopté. La circulaire du 22 avril 1908 prévoit trois modes de fourniture : fourniture en bêtes entières, par quartier, en morceaux débités. Dans tous les cas, la viande doit provenir d'animaux bien conformés, parfaitement sains

et bien en chair et cependant les prix varient souvent suivant le mode adopté. Dans la fourniture par bêtes entières, le boucher ne peut prélever que l'aloyau, la langue, les rognons et les ris, c'est donc une fourniture qui comprend presque tous les morceaux de première catégorie et permet un contrôle sérieux de la qualité et de la salubrité. Ce contrôle devient de moins en moins sérieux au fur et à mesure que la taille des morceaux diminue. Déjà pour la fourniture par quartiers, la distinction du bœuf, du taureau et de la vache n'est facile que pour un praticien, les habiletés du boucher se multiplient : il fait marquer plus de viande qu'il n'en faut pour assurer la distribution, ceci dans le but de ne distribuer que la viande la moins marchande, il s'arrange pour qu'il y ait plusieurs personnes à l'abattoir pour causer, vanter la marchandise et masquer la viande pour cacher une fraude ; les quartiers sont disposés le long d'un mur pour cacher les défauts de la viande. Ce mode de fourniture comporte généralement une proportion inégale de quartiers de devant et de quartiers de derrière, l'inégalité étant rompue au profit des quartiers de devant qui ont une moindre valeur.

La fourniture de la viande en morceaux débités exige, sauf pour la surlonge et la joue désossée, des morceaux pesant au moins 5 kilos et comportant au maximum un cinquième d'os. Elle se compose pour les deux tiers d'un ou de plusieurs des morceaux suivants : épaule, collier avec sa veine grasse, train de côtes, plat de côte couvert, jambe, culotte ou morceau quelconque de la cuisse et, pour l'autre tiers indifféremment de gros bout, milieu de poitrine, surlonge et joue désossée. A côté de la difficulté d'examen, plusieurs vétérinaires militaires font

ressortir que le boucher peut ainsi fournir un tiers de de gros bout et deux tiers de collier, c'est-à-dire uniquement des basses viandes

Si tous les vétérinaires militaires sont d'accord pour critiquer ce mode de fourniture, les bouchers en sont unanimement partisans et tous leurs congrès émettent le vœu que les fournitures militaires soient faites par morceaux débités et limités aux morceaux de deuxième et troisième catégorie. Ce mode repose sur l'intérêt bien entendu, des deux parties : l'adjudicataire liquide dans de bonnes conditions tous ses bas morceaux et réserve les morceaux de choix à sa clientèle civile, les corps de troupe se procurent à bon compte des morceaux très bons puisqu'ils doivent provenir d'animaux en très bon état. La circulaire du 22 avril 1908, en laissant aux corps de troupe toute latitude pour adopter tel ou tel mode de fourniture, leur recommande de ne pas perdre de vue que les morceaux de seconde ou troisième catégorie d'une bête de bonne qualité valent mieux que les premiers morceaux d'une viande inférieure. Les vétérinaires répondent : le soldat a droit à la viande de tout le monde, de plus, la fourniture par morceaux débités, c'est l'écoulement assuré de toute la petite viande, la porte ouverte aux viandes foraines entrées en fraude et provenant des tueries de la campagne où le service de l'inspection vétérinaire n'est pas organisé, et où se tuent aujourd'hui les animaux qui, il y a quelques années, étaient destinés à la troupe. Si, à la Villette, le cimetière de l'Est, qui a eu son heure de célébrité, n'existe plus, les bêtes de fourniture qu'on y vendait existent encore et reprendront leur rôle si on n'y veille pas. La différence de prix ne correspond pas à la différence de valeur nutritive, et au lieu de 35 ou 40 centimes de réduction au kilogramme, on ne voit dans

les adjudications qu'une différence minime. M. le vétérinaire Mounet cite même un cas où c'est l'inverse (1). Pendant le deuxième semestre de 1909, le 132^e d'infanterie, fourni par bêtes entières, paie la viande 1 fr. 32, tandis que le 40^e d'artillerie, fourni par morceaux détachés, la paie 1 fr. 40. C'est la même garnison, mais il y a un vétérinaire au 40^e d'artillerie. Dans l'esprit des bouchers, la fourniture par morceaux détachés implique la fourniture par unité administrative et la division forcée de la fourniture entre tous les bouchers de la ville, ce qui facilite singulièrement une coalition tacite.

A côté de ces modes divers de fournitures, nous devons signaler l'existence des boucheries militaires à Toul, Verdun et au camp de Mailly. Ces boucheries ont été créées dans le but de « mettre un terme aux exigences toujours croissantes des bouchers de la ville qui, tacitement syndiqués, avaient réussi à annihiler toute concurrence, à imposer leur prix aux corps de la garnison et à fixer en quelque sorte eux-mêmes le taux de l'indemnité représentative de viande, au moyen des marchés provisoires passés par les ordinaires ». La boucherie militaire de Toul a été créée en vertu d'une décision ministérielle du 27 novembre 1890, celle de Verdun en vertu d'une décision du 26 juin 1892. Les boucheries militaires sont des associations des ordinaires des corps de troupes d'une même garnison, mettant en commun les fonds nécessaires pour l'achat, la réception et la distribution de la viande fraîche dont ils ont besoin. Le système d'acquisition des viandes varie suivant les boucheries. La boucherie du camp de Mailly procède par adjudication pour toute la

(1) *Revue pratique des Abattoirs*, juillet 1910.

campagne (6 mois) ; Verdun pratique les adjudications de courte durée ; Toul les achats directs. C'est, croyons-nous, la boucherie de Toul qui a suivi l'évolution la plus intéressante et la plus complète. Voici, d'après M. Raynal qui fut longtemps la cheville ouvrière de la boucherie militaire de Toul, quelle fut cette évolution (1). Au début, n'ayant pas d'argent, elle pratique les adjudications de bétail sur pied, puis, voulant supprimer complètement les intermédiaires, cherche à trouver un fonds de roulement et, en 1891, est autorisée à emprunter 52.300 francs à la compagnie de gendarmerie de Meurthe-et-Moselle. La boucherie militaire de Verdun devait, en 1892, trouver, elle aussi, son fonds de construction et de roulement par des avances fournies par les compagnies de gendarmerie de la Meuse et des Ardennes (57.000 et 62.000 francs). Avant d'en arriver aux achats directs, la boucherie de Toul pratique les achats à la commission ; puis les achats directs, au poids mort, au poids vif et enfin à la tête. Aujourd'hui, elle a des acheteurs expérimentés qui peuvent se présenter sur tous les marchés et dans toutes les régions. Elle abat actuellement plus de 5.000 têtes de gros bétail et fournit pour plus de 2 millions de francs de viande.

La commission d'achats se compose de trois membres, un des deux capitaines de semaine, le vétérinaire militaire et l'officier d'administration. Pour tous les achats directs, chaque membre de la commission, après examen du bétail, inscrit sur un carnet *ad hoc* le prix qu'il lui paraît convenable de donner : le président fait

(1) Pour plus de détail voir les articles de M. Raynal dans le *Recueil des mémoires et observations sur la médecine et l'hygiène vétérinaire militaire* années 1900, 1907 et 1910.

la moyenne, demande ses offres au vendeur, accepte s'il y a lieu ou emploie les procédés de marchandage courants du commerce. Le système supprime deux intermédiaires : le négociant et le boucher ; mais la grosse partie des achats ne met pas en relations directes le producteur et la boucherie. Ceci s'explique et s'excuse, la région de Toul ne peut fournir les douze ou quinze têtes de bétail journallement nécessaires et la commission achète une grosse partie de son bétail à la Villette, si les prix sont trop élevés, achète du bétail algérien à Marseille et des animaux de race salers dans la Creuse et la Haute-Vienne.

Le cinquième quartier produit 30 à 38.000 francs par mois suivant que l'on abat des animaux plus ou moins gros, ce qui représente une diminution de prix au kilo variant de 0 fr. 20 pour les gros animaux jusqu'à 0 fr. 45 pour les petits.

A côté de la boucherie, existe une installation frigorifique dont le but ne paraît pas encore nettement établi. Ces installations frigorifiques de Toul, Verdun, Epinal, Belfort, dépendent des services de l'intendance qui n'y connaît rien et ne veut pas que les vétérinaires spécialistes s'en emparent. Cet état de choses empêche les boucheries militaires de profiter des variations de cours en déposant au frigorifique la viande des animaux achetés en temps de baisse pour la fournir aux troupes en temps de hausse (1).

(1) Voici ce que dit M. Moussu (*Bulletin des séances de la Société Nationale d'agriculture de France*, janvier 1913, p. 43) : « Les usines frigorifiques militaires sont placées sous la direction de l'intendance. Or, en temps de paix, ce service pourvoit au ravitaillement par le système des adjudications et prétend, qu'en dehors des manœuvres, il ne peut assumer la charge de distribuer la viande aux corps de troupe ! Et voilà pourquoi les essais de fonctionnement des frigorifiques militaires ne se

Les boucheries militaires ont, tout compte fait, donné d'excellents résultats et il était naturel de demander l'extension de ce régime, tout au moins aux places ayant une garnison importante. La résistance des bouchers d'une part, celle de l'administration de la guerre d'autre part, ont eu raison de ces velléités. Nous nous expliquons mal cette dernière résistance, que beaucoup expliquent en disant que les avances consenties par les compagnies de gendarmerie n'étaient pas légales et que cette tare initiale est la cause de la résistance à l'extension.

font qu'à blanc, périodiquement, à titre purement onéreux, pour le seul entretien des appareils. Il y a sans doute des choses bien complexes dans les règlements militaires, mais puisqu'il y a là un outillage qui devrait être mis en service dès la mobilisation, il semblerait pour le moins logique de s'assurer de son bon fonctionnement dès le temps de paix.

L'intendance dit bien que ces usines frigorifiques sont à la disposition des boucheries militaires, et que, en cas de nécessité, tout marcherait à souhait.

L'expérience de ces dernières années et les faits démontrent qu'il n'y a rien de fondé dans une pareille assertion. La meilleure preuve que tout ne marcherait pas à souhait en a été fournie par le conflit qui s'est élevé en 1910, entre l'intendance et la boucherie militaire de Toul : et il ne pouvait en être autrement.

Pour qu'une entreprise industrielle fonctionne bien, et les frigorifiques précités ne sont pas autre chose que des usines, il est indispensable qu'il n'y ait qu'un seul chef responsable pour le commandement.

Or, dans l'organisation telle qu'elle existe actuellement, l'intendance veut conserver la direction des usines frigorifiques en marche, mais décline toute responsabilité relativement à la conservation des viandes. En d'autres termes, elle demande à produire le froid, en laissant aux boucheries militaires le soin de l'utiliser, sous la condition de payer tous les frais de marche, d'entretien, de réparations, etc... Et, d'après les règlements en vigueur, c'est le chef mécanicien de l'usine qui a toutes qualités pour régler la marche des machines comme il l'entend, sans que les intéressés, c'est-à-dire les administrateurs des boucheries militaires,

Pour nous les boucheries militaires, fondées vers 1890, ont parfaitement rempli leur rôle ; mais, avec les progrès de l'industrie du froid, elles doivent aujourd'hui fonctionner sur d'autres bases. Les régions de l'Est, déficitaires en bétail, ont une importante population militaire qui ne peut trouver sur place la viande nécessaire à son alimentation. Les boucheries militaires de ces régions devraient être de simples entrepôts frigorifiques qui seraient fournis en viande par d'autres boucheries militaires installées dans les grosses régions de production. On éviterait ainsi les transports de bétail sur pied et on rendrait plus pratique et plus réel le système des achats directs. Ce système serait, du reste, un acheminement vers une modification importante du ravitaillement en temps de guerre. Nous nous contenterons ici de donner quelques brèves indications (1). A l'heure actuelle, le ravitaillement en viande des armées en campagne se fait par deux procédés : la viande de conserve de bonne qualité, fournie en boîtes, facile à transporter, mais qui

aient le moindre droit de contrôle intérieur (refroidissement, ventilation, état hygrométrique, etc...), durant la période de conservation. Pareille conception n'a pu être établie que par des hommes forcément incompétents par définition, parce qu'il est bien certain qu'en pareille matière, quelqu'un peut être déclaré responsable, il faut, comme contrepois absolument indispensable, qu'il y ait l'autorité de direction, de surveillance et de contrôle ».

Dans le même article, M. Moussu ajoute : « MM. les Intendants ne se formaliseront pas si nous leur déclarons qu'ils n'ont pas la compétence voulue en matière d'inspection des viandes, car il ne peut s'agir ni d'une question de rivalités d'attributions, ni d'une question de chapelle ou de hiérarchie ». Et, cependant, croyons-nous, les difficultés continuent.

(1) Pour plus de détails, voir F. Mounet. *La viande en temps de guerre. Revue pratique des Abattoirs*, août-septembre 1909

coûte cher, 3 fr. 50 à 4 francs le kilogramme et qui, consommée d'une façon permanente, fait naître chez le consommateur non seulement du dégoût mais aussi des troubles organiques. Les troupeaux de bétail qui restent le procédé essentiel ont de nombreux inconvénients et ne peuvent être pris que comme un pis-aller. Ils nécessitent un important matériel de chemin de fer, les animaux après toutes les marches et contremarches qu'on leur a fait faire maigrissent rapidement, le rendement en viande diminue et la viande de ces animaux fatigués et débilités non seulement n'est pas bonne à consommer, mais elle peut amener des accidents digestifs. La difficulté de fournir à ces troupeaux le fourrage nécessaire, les mauvaises conditions d'hygiène dans ces troupeaux surmenés amènent des maladies contagieuses souvent transmissibles à l'homme.

Le ravitaillement avec de la viande refroidie ou congelée devient plus économique et plus facile. Plus besoin de fourrages, plus de dépérissement du bétail (le rendement peut diminuer de 25 % en 8 jours), plus de mortalité par accidents ou maladies, meilleure utilisation des produits du cinquième quartier, réduction des frais de transport, réduction du personnel immobilisé. Une organisation de ce genre préparée et utilisée dès le temps de paix donnerait des économies importantes. En France, rien de pareil n'existe, et il faudrait que l'Etat construise, à ses frais, quelques usines frigorifiques militaires, favorise par des subventions l'établissement d'usines frigorifiques privées et facilite la construction et la circulation de wagons spéciaux.

Ce serait faire œuvre utile pour la défense nationale et favoriser le développement d'une industrie destinée à rénover le commerce de l'alimentation.

CHAPITRE VII

LES TRANSPORTS DE VIANDE ET DE BÉTAIL

Les transports de bétail vivant par chemin de fer, ont atteint, en 1910, les chiffres suivants :

Grande vitesse.

Etat	166.392 têtes, chevaux compris.	
Ouest	92.693	—
Nord.....	"	—
Est.....	394.024	—
P.-O.....	74.143	—
P.-L.-M.....	2.222.919	—
Midi.....	28.703	—

Petite vitesse.

Réseaux	Gros bétail	Veaux et pores	Petit bétail
Etat	347.096	668.725	303.139
Ouest	661.332	909.155	553.312
Nord....	220.023	299.943	403.221
Est ...	165.871	271.715	434.611
P.-O.....	538.277	1.197.779	1.414.130
P.-L.-M.....	124.619	119.582	1.043.118
Midi.....	154.308	362.011	268.072
Petite ceinture .	392.599	869.945	1.196.689
Grande ceinture	56.729	78.407	97.812
Total	2.660.854	4.797.262	5.714.104

En tenant compte des réseaux secondaires, on obtient un total de 2 690.867 têtes de gros bétail.

4.859.811 veaux et porcs.

5.788.474 moutons et chèvres.

Les indications que nous avons déjà données sur la production du bétail, la consommation de la viande et le rôle de la Villette donnent une idée générale du mouvement des transports et de leur importance, tant pour le bétail gras que pour le bétail maigre.

Nous avons à voir dans quelles conditions s'effectuent les transports de bétail : modes de transport, tarifs, délais, responsabilité des Compagnies, et, en plus, les réclamations du commerce du bétail.

Enfin, le transport de la viande, les tarifs, l'économie qui résulterait de la substitution du transport de la viande abattue à celui du bétail vivant. Ce que les Compagnies ont fait dans cet ordre d'idées.

TRANSPORTS EN GRANDE VITESSE

Transports de bétail sur pied

Au tarif général, on ne vise que les expéditions isolées; le tarif est le suivant :

Bœufs.....	0,16	par tête et par kilomètre.
Veaux et porcs.....	0,06	— — —
Moutons.....	0,03	— — —

Il faut y ajouter 0 fr. 10 de frais par expédition et les taxes de manutention et de désinfection :

Gros bétail ... Manutention.	1,00	—	désinfection.	0,30
Moyen bétail..	—	0,40	—	0,15
Petit bétail ...	—	0,20	—	0,05

Ce tarif n'est, pratiquement, jamais appliqué, mais il nous donne les délais de transport : les bestiaux partent par le premier train de voyageurs de toutes classes, sous réserve que les animaux soient remis trois heures à l'avance ; le délai de transmission est de trois heures. Les bestiaux sont mis à la disposition du destinataire, deux heures après l'arrivée du train, ou, si c'est la nuit, deux heures après l'ouverture de la gare.

Toutes les Compagnies ont des tarifs spéciaux plus réduits, soit pour le transport par tête, soit surtout pour le transport par wagon complet.

Nord. — Transport par wagon complet sans limite de charge, au mètre superficiel :

Jusque 100 km.	0,05	par kilomètre.
de 101 à 200	— 0,033	—
plus de 200	— 0,015	— pour toutes catégories d'animaux.

Est. — Pour le gros et le moyen bétail, par wagon complet :

Jusque 50 km.	0,77	par wagon et par kilomètre.
de 51 à 200	— 0,52	—
plus de 200	— 0,44	—

Pour le petit bétail, par wagon complet, 0 fr. 032 par mètre superficiel et par kilomètre, avec minimum de 0 fr. 36 par wagon et kilomètre.

P.-L.-M. — 1° Gros et moyen bétail, et, par voie de détaxe, chevaux de boucherie marqués et valant moins de 100 francs.

2° Petit bétail (par wagon complet dont la surface n'excède pas 16 mètres) :

		Gros et moyen bétail	Petit bétail
Jusque	200 kilomètres.....	0,40	0,32
de 201 à	300 —	0,325	0,265
de 301 à	400 —	0,305	0,24
de 401 à	600 —	0,29	0,23
de 601 à	900 —	0,27	0,22
de 901 à	1000 —	0,23	0,18
plus de	1000 — . . .	0,19	0,15

Le délai de livraison est allongé de moitié du délai ordinaire.

Orléans-Ouest. — Gros bétail seulement : 0 fr. 13 par tête et par kilomètre.

Etat-Ouest. — Gros bétail . Par 3 têtes, 0,13 p^r tête et p^r km.

Moyen bétail Par 8 têtes, 0,05 —

Petit bétail . Par 16 têtes, 0,025 —

Etat — Par wagon complet, sans limite de chargement :

Jusque 40 km. 20 francs.

de 41 à 100 — 0,50 par kilomètre et par wagon.

de 101 à 200 — 0,45 — —

de 201 à 300 — 0,40 — —

plus de 300 — 0,35 — —

Orléans. — Transport par wagon complet.

1° De toutes les gares du réseau à Paris, Juvisy, Bordeaux, Nantes, Saincaize, Moulins Ganat;

2° Des gares comprises entre Ussel et Aurillac aux gares comprises de Limoges à Angoulême, à condition d'un parcours d'au moins 50 kilomètres.

	km	Gros et moyen bétail	Petit bétail	
			jusque 80 têtes	plus de 80 têtes.
Jusque 200....		0,85	0,50	0,60
de 201 à 300....		0,75	0,45	0,55
de 301 à 400....		0,65	0,35	0,40
de 401 à 500....		0,30	0,20	0,25
de 501 à 600....		0,15	0,10	0,10
plus de 600....		0,10	0,05	0,05 par wagon

et par kilomètre. Le tarif est réduit de 20 %, lorsque le nombre d'animaux transportés ne dépasse pas 8 bœufs ou taureaux, 12 vaches, 30 veaux, 65 moutons (moutons provenant du Cantal, 75), bœufs bretons, 12 (provenant de certaines gares et ne dépassant pas 1^m30 au garrot), vaches bretonnes 18, bovins d'élevage 20 (trafic provenant du massif central à destination de la Dordogne, de la Charente et du Lot, mouvement que nous avons déjà signalé), porcelets de moins de 30 kilos, 65.

Enfin, nous devons signaler un nouveau tarif commun :
Ceinture Nord-Orléans. — Tarif au kilomètre et au m².

	km	Gros et moyen bétail	Petit bétail	
			moins de 4 au m ²	plus de 4 au m ²
Jusque 200....		8,75	8,30	8 30
de 201 à 300....		0,035	0,01	0,015
de 301 à 400....		0,0325	0,007	0,015
de 401 à 500....		0,015	0,0025	0,0075
de 501 à 600....		0,0075	0,0025	0,0045
plus de 600....		0,005	0,0025	0,0025

En résumé et pour ne prendre que le gros bétail, en comptant 12 têtes par wagon de 16 mètres, on obtient les chiffres suivants pour un transport à 300 kilomètres et pour une tête de bétail :

Tarif général.....	48 francs.
Ouest.....	39 francs.
Nord.....	13 fr. 07.
Etat.....	11 fr. 25.
Est.....	13 fr. 40.
P.-L.-M.....	9 fr. 37.
Orléans	20 fr. 40.
Tarif Orléans-Nord	16 fr. 33.

Mais il faut observer que les conditions du transport ne sont pas les mêmes : transport par tête isolée, par têtes groupées, par wagon au m², par wagon complet ; transport par grande vitesse ordinaire, par trains spécialement désignés, avec ou sans responsabilité en cas de retard, ou avec une responsabilité limitée à tout ou partie des frais de transport ; dans tous les cas, avec limitation de valeur du bétail transporté.

Après avoir examiné les transports en petite vitesse, nous reviendrons sur le tarif commun Ceinture Orléans-Nord.

Transports des viandes abattues

Au tarif général, les viandes pour les expéditions sont soumises au barème suivant :

Jusque 100 km.....	0,24	par tonne et par km.
de 101 à 300	0,225	—
de 301 à 500	0,21	—
de 501 à 600	0,195	—

de 601 à 700		0,18	par tonne et par km.
de 701 à 800		0,165	—
de 801 à 900		0,15	—
de 901 à 1000		0,135	—
de 1001 à 1100		0,12	—
plus de 1100		0,105	—

Au tarif général commun, à condition d'emprunter au moins deux réseaux et de transporter au moins 5 000 kilos, le tarif est plus réduit :

Jusque 100 km.....	0,24	par tonne et par km.
de 101 à 300		0,225 —
de 301 à 400		0,16 —
de 401 à 500		0,11 —
de 501 à 600		0,10 —
de 601 à 800		0,09 —
de 801 à 900		0,06 —
de 901 à 1000		0,06 —
plus de 1000		0,05 —

Enfin, sous réserve d'employer au moins 4.000 kilos, on peut effectuer le transport des viandes par wagon spécial à condition de fournir le wagon. Le prix du transport est celui du tarif demandé, moins une déduction de 0 fr. 02 par km. et par wagon.

Tarifs spéciaux.

Nord. — Le tarif est le même qu'au tarif général.

Est. — Pas de tarif spécial.

P.-L.-M. :

		Par 1.000 kilogrammes	
		Expédition d'au moins	Par wagon d'au moins
km		50 kilos	5.000 kilos
Jusque	100	0,24	0,24
de 101 à	200.....	0,225	0,225
de 201 à	300.....	0,225	0,225
de 301 à	400.....	0,21	0,16
de 401 à	500.....	0,21	0,11
de 501 à	600.....	0,10	0,10
de 601 à	700.....	0,09	0,09
de 701 à	800.....	0,05	0,09
de 801 à	900.....	0,05	0,06
de 901 à	1000.....	0,05	0,06
plus de	1000.....	0,05	0,05

en faisant observer que lorsque le wagon est chargé de plus de 5,000 kilos, on déduit 1/10 du poids en surplus.

Orléans. — Expédition par wagon chargé d'au moins 4,000 kilos et expéditions d'au moins 50 kilos.

		Expéditions d'au moins 4,000 kilos			de 50 kilos
km.		veau	mouton	bœuf et porc	toutes viandes
Jusque	100..	0,24	0,24	0,24	0,24
de 101 à	200..	0,225	0,225	0,20	0,225
de 201 à	300..	0,225	0,225	0,15	0,225
de 301 à	400..	0,16	0,11	0,15	0,21
de 401 à	500..	0,11	0,10	0,10	0,21
de 501 à	600..	0,10	0,10	0,10	0,10
de 601 à	700..	0,09	0,10	0,10	0,09
de 701 à	800..	0,09	0,09	0,10	0,05
de 801 à	900..	0,06	0,06	0,10	0,05
de 901 à	1000..	0,06	0,06	0,10	0,05
plus de	1000..	0,05	0,05	0,10	0,05

tarif par 1,000 kilos, manutention non comprise et expéditions par trains spécialement désignés. On ne transporte que des animaux entiers ou par quartiers.

Transports par wagons réfrigérants fournis par les particuliers et chargés d'au moins 2 500 kilos. Réduction de 0,02 par wagon et par kilogramme sur le tarif

Tarif spécial pour les viandes destinées à Paris, Bordeaux, Nantes ou Chantenay, par expédition d'au moins 50 kilos.

Aux 1,000 kilos, jusque 600 km : 105 francs.

Par kilomètre en sus : 0 fr. 15.

Etat — Expéditions d'au moins 5,000 kilos par wagon et expéditions d'au moins 50 kilos.

	km.	Expéditions d'au moins 5,000 kilos			de 50 kilos
		mouton	autres	boeuf et porc	toutes viandes
Jusque	100..	0,24	0,24	0,24	0,24
de 101 à	200..	0,225	0,225	0,20	0,225
de 201 à	300..	0,225	0,225	0,15	0,225
de 301 à	400..	0,11	0,16	0,15	0,21
de 401 à	500..	0,10	0,11	0,10	0,21
de 501 à	600..	0,10	0,10	0,10	0,10
de 601 à	700..	0,09	0,09	0,10	0,09
de 701 à	800..	0,09	0,09	0,10	0,05
de 801 à	900..	0,06	0,06	0,10	0,05
de 901 à	1000..	0,06	0,06	0,10	0,05
plus de	1000..	0,05	0,05	0,10	0,05

Tarif aux 1,000 kilos, manutention non comprise Pour plus de 5,000 kilos, on déduit 1/10 du poids en sus.

Le réseau de l'Etat met à la disposition des transporteurs des wagons réfrigérants moyennant un supplément de transport de 1/10.

Ouest. — Transport d'au moins 50 kilos ou d'au moins 5,000 kilos. Prix par tonne et par kilomètre (pour un transport de plus de 5,000 kilos, déduction de 1/10 du poids en surplus).

	Expéditions de 50 kilos	de 5,000 kilos
Jusque 100 km	0,24	0,24
de 101 à 300	0,225	0,225
de 301 à 400	0,21	0,16
de 401 à 500	0,21	0,11
de 501 à 600	0,10	0,10
de 601 à 700	0,09	0,09
de 701 à 800	0,05	0,09

Ces chiffres permettent d'établir le prix de transport de la viande d'un animal.

Pour un bœuf donnant 350 kilos de viande, on obtient les prix suivants, pour un transport à 300 kilomètres :

Tarif général	24 fr. 15
Tarif général commun.....	24 fr. 15
P.-L.-M. (expédition d'au moins 50 kilos)....	24 fr. 15
P.-L.-M. (expédition d'au moins 5,000 kilos)..	24 fr. 15
Orléans (50 kilos, toutes viandes).....	24 fr. 15
Etat	16 fr. 80
Ouest	24 fr. 15

Ces chiffres ne donnent un avantage au transport de la viande abattue que sur le tarif général et sur le tarif de l'Ouest. La situation est à peu près la même dans tous les cas.

Sur le P.-L. M., un transport par wagon de bétail vivant à 1,000 kilomètres revient à 25 fr. 40 par tête et la viande transportée par wagon complet coûterait 45 fr. 22

de transport, (il faut observer que les frais de manutention pour la viande ne sont que de 1 fr. 50 par tonne et qu'il n'y a pas de frais de désinfection).

Transports en petite vitesse (bétail vivant).

Tarif général :

Gros bétail.....	0,10	par tête et par kilomètre.
Moyen bétail.....	0,04	— —
Petit bétail	0,02	— —

plus la taxe de désinfection et les frais de manutention, qui sont respectivement de 1 fr., 0,40 et 0,20, plus les frais de soudure, lorsque l'on change de réseau.

Est. — Bœufs, vaches, taureaux, porcs (par wagon complet) :

Jusque 50 km.....	0,035	par kilomètre et par m ² .
de 51 à 200	0,025	—
plus de 200	0,021	—
Petit bétail. —	0,02	par kilomètre et par m ² .

Chevaux de boucherie dont la valeur ne dépasse pas 100 francs (par voie de détaxe) :

Jusque 50 km....	0,028	par kilomètre et par m ² .
de 51 à 200	0,02	—
plus de 200	0,0168	—

Enfin, nous devons signaler un certain nombre de prix exceptionnels de certaines gares à certaines autres et en particulier de ou pour Paris-Villette :

Gros et moyen bétail...	0,021	par kilom. et par m ² .
Petit bétail.....	0,014	—
Chevaux de boucherie..	0,0168	—

Nord. — Gros et moyen bétail. — Expédition par wagon complet :

Jusque 100 km.....	0,03 1/3	par m ² et km	
de 101 à 150 —	0,02 2/3	—	en sus
de 151 à 200 —	0,02 1/3	—	—
de 201 à 300 —	0,01 2/3	—	—

Petit bétail et porcs d'élevage dont le poids ne dépasse pas 50 kilogrammes (par tête) :

	Expédition d'au moins 20 têtes	Par wagon complet d'au moins 4 têtes au m ²
De 0 à 50 km.....	0,010	0,005 par km.
de 51 à 100 —	0,008	0,004 — en sus
de 101 à 150 —	0,004	0,002 — —
de 151 à 300 —	0,002	0,001 — —

Prix exceptionnel pour les bœufs, vaches, taureaux de Paris-La Chapelle pour Boulogne et Calais.

Par wagon complet, avec minimum de six têtes :

Par tête : pour Boulogne.....	10 francs.
— pour Calais.....	12 —

Orléans. — Par wagon complet au m² de wagon :

1° Gros et moyen bétail :

Jusque 300 km.....	0,0325	par km.	
de 301 à 400 —	0,03	—	en sus
de 401 à 500 —	0,0175	—	—
de 501 à 600 —	0,01	—	—
plus de 600 —	0,0075	—	—

Pour certains transports, il y a des prix réduits d'environ 50 %. Pour les transhumants en destination et

provenance des pâturages d'Auvergne, réduction de 50 % au retour.

2° Petit bétail :

	Moins de 20 têtes par 5 m ²	Plus de 20
Jusque 200 km.....	0,02	0,024
de 201 à 400 —	0,015	0,018
de 401 à 500 —	0,01	0,012
plus de 500 —	0,005	0,005

Enfin, il faut signaler quelques prix exceptionnels par tête, de certaines gares pour Bordeaux.

Ouest. — Bœufs, vaches, génisses et taureaux par tête, avec minimum de huit têtes Chevaux et ânes destinés à l'alimentation (minimum six têtes) :

Jusque 100 km	0,06 par tête et km.	
de 100 à 150 —	0,05	— en sus.
de 151 à 200 —	0,04	—
de 201 à 250 —	0,035	—
de 251 à 300 —	0,03	—
de 301 à 400 —	0,025	—
de 401 à 800 —	0,02	—

Pour le gros bétail breton dont la hauteur au garot ne dépasse pas 1^m30, la taxe est réduite d'un quart.

Bœufs, vaches, génisses maigres destinées au pâturage ou à l'engraissement :

De 0 à 100 km	0,04 par tête et km.	
de 101 à 200 —	0,035	— en sus.
de 201 à 300 —	0,025	—
de 301 à 800 —	0,015	—

Porcs et veaux (pour les porcs maigres ne pesant pas plus de 50 kilogrammes, la taxe est réduite d'un tiers; de moitié pour les cochons de lait, dont le poids ne dépasse pas 30 kilogrammes) à condition d'un transport d'au moins 24 têtes :

De 0 à 100 km.	0,03	par tête et km.	
de 101 à 150 —	0,02	—	en sus
de 151 à 200 —	0,0125	—	—
de 201 à 800 —	0,0125	—	—

Petit bétail. — A condition d'un transport d'au moins 50 têtes :

De 0 à 80 km.	0,005
de 81 à 800 —	0,002

La taxe est réduite de 0 fr. 20 par tête, lorsqu'on expédie une bande de 200, sous réserve d'un minimum de 0 fr. 50 par tête.

P.-L.-M. — Transport par wagon complet dont la surface n'excède pas 16 m².

Gros et moyen bétail. — Le barème est jalonné par les prix suivants :

50 km....	18 francs.	600 km....	159 francs.
200 — ...	60 —	700 — .	180 —
300 — ...	87 —	800 — ...	201 —
400 — ...	111 —	900 — ...	222 —
500 — ...	135 —	1000 — ...	240 —
		1011 — ...	255

le même tarif est applicable aux chevaux de boucherie par voie de détaxe.

Petit bétail. — Le barème est jalonné par les prix suivants :

50 km....	12 francs.	600 km....	106 francs.
150 — ...	31 —	700 — ...	120 —
200 — ...	40 —	800 — ...	134 —
300 — ...	58 —	900 — ...	148 —
400 — ...	74 —	1000 — ...	160 —
500 — ...	90 —	1100 — ...	170 —

Si le wagon est à deux planchers, il est compté pour deux wagons.

Les moutons transhumants bénéficient d'une réduction de 50 % à l'aller et au retour.

Les bovins transhumants de 50 % au retour.

Midi. — Gros bétail et veaux. — Par wagon dont la surface n'excède pas 16 m² :

Jusque 200 km.	0,50 par km.
de 201 à 250 —	0,45 —
de 251 à 300 —	0,40 —
de 301 à 350 —	0,35 —
de 351 à 400 —	0,30 —
de 401 à 450 —	0,25 —
plus de 450 —	0,20 —

Petit bétail et porcs pesant moins de 60 kilos (par wagon) :

Jusque 200 km.	0,40 par km.
de 201 à 250 —	0,35 —
de 251 à 300 —	0,30 —
de 301 à 350 —	0,25 —
de 351 à 400 —	0,20 —
de 401 à 450 —	0,15 —
plus de 450 —	0,10 —

Porcs pesant plus de 60 kilogrammes (par wagon) :

Jusque 200 km.	0,60 par km.
de 201 à 250 —	0,55 —
de 251 à 300 —	0,50 —
de 301 à 350 —	0,45 —
de 351 à 400 —	0,40 —
de 401 à 450 —	0,35 —
de 451 à 500 — ...	0,30 —
plus de 500 —	0,20 —

A signaler différents prix spéciaux.

État. — Pour toutes catégories d'animaux, par wagon complet. Le barème est jalonné par les chiffres suivants :

40 kilomètres	12 francs,	300 kilomètres	72 francs ;
100 —	28 —	400 —	96 —
150 —	40 fr. 50	500 —	120 —
200 —	52 francs,	au delà 0 fr. 24 par kilom. ;	
250 —	62 fr. 50.		

* * *

A côté des prix fermes de telle gare à telle autre, qui existent dans les tarifs de chaque Compagnie, il faut signaler qu'il en existe un nombre beaucoup plus grand dans les tarifs spéciaux communs à deux ou plusieurs Compagnies. Bien que leur application soit très fréquente, nous ne pouvons les examiner et nous devons renvoyer à ces tarifs.

Dans tous les tarifs spéciaux de transport de bétail, en petite vitesse, il est délivré, à la personne qui accompagne les bestiaux, un permis de circulation gratuit (aller et retour).

Les délais de transport sont les mêmes qu'au tarif général, c'est-à-dire :

Expédition dans le jour qui suit celui de la remise et livraison le jour suivant celui de l'arrivée; délai de transmission un jour et deux jours trajet compris pour les différentes gares de Paris. En ce qui concerne le transport le délai est de vingt-quatre heures par 125 kilomètres; pour certaines lignes, en particulier celles qui aboutissent à Paris, le délai est réduit à vingt-quatre heures par 200 kilomètres.

En résumé, pour le transport d'une tête de gros bétail à 300 kilomètres on obtient les chiffres suivants sauf application des prix fermes plus réduits :

Tarif général	30 francs
Est. — (par wagon).....	10 fr. 10.
Nord. — (par wagon).....	10 francs
Orléans. — (par wagon).....	13 —
Ouest. — (8 têtes au moins).....	14 —
Bétail maigre	10 —
P -L.-M. — (par wagon).....	7 fr. 25.
Midi. — (par wagon).....	11 fr. 80.
État. — (par wagon).....	6 francs.

Voilà pour des transports identiques, dans des conditions identiques des différences qui atteignent du simple au double

Quelles sont les raisons de ces différences? Quelles sont les raisons qui ont fait établir des prix réduits pour certains trafics? Les Compagnies de chemin de fer sont des entreprises commerciales et elles doivent couvrir leurs frais généraux et réaliser un bénéfice tout en cher-

chant à développer leur mouvement commercial. Toutes les Compagnies n'ont pas eu les mêmes frais de premier établissement, la nature du trafic n'est pas la même partout, enfin les commodités données en dehors du tarif sont variables.

Ainsi certaines Compagnies transportent presque aussi vite en petite vitesse qu'en grande. Les prix réduits sont établis sur les lignes qui ont un trafic permanent et régulier de bétail et où la Compagnie peut facilement et sans frais exagérés donner satisfaction au commerce de bétail. Ce sont ces tarifs et ces facilités qui ont le plus contribué à faire de la Villette le marché régulateur des cours français.

Prix exceptionnel Paris-Boulogne et Paris-Calais.

De Saint-Georges-sur-Loire, Ingrandes-sur-Loire, Varades et Ancenis à Paris.

Saint-Calais, Bressuire, Courlay, La Rochelle-Ville, Rochefort à Paris.

Hendaye à Paris.

Tarif spécial commun Ceintures-Orléans : de 66 gares de l'Orléans à Paris-Bestiaux.

Tarif spécial commun Ceintures-Ouest : de 88 gares de l'Ouest à Paris-Bestiaux, etc.

En dehors du tarif grande-vitesse. Orléans-Nord, il n'y a guère de tarifs réduits pour les relations entre les pays de production et ceux de consommation.

Il faut signaler quelques prix exceptionnels pour les animaux destinés à certains gros marchés : Bordeaux, Montpellier, Nantes, Clermont-Ferrand, Le Havre, Rouen, Orléans. Enfin, dans les relations Est-Nord, un tarif spécial de certaines gares de la Haute-Marne et de la Haute-Saône pour Le Cateau, Landrecies, Cambrai, Arras, Douai, Valenciennes, Lille, Saint-Omer.

Transports en petite vitesse (viandes).

Au tarif général les viandes sont taxées au tarif des denrées comme marchandises de 1^{re} catégorie et paient

de 0 à 100 km.....	0,16 par tonne et km.	
de 101 à 300 —	0,15	—
plus de 300 —	0,14	—

Il y a quelques tarifs spéciaux :

Ouest. -- Par expédition de 50 kilos ou payant pour ce poids :

Jusque 250 km.....	0,16 par tonne et km.	
de 251 à 350 —	0,10	—
de 351 à 800 —	0,04	—

Ces expéditions bénéficient d'une accélération de vitesse.

Par expédition d'au moins 5.000 kilos :

de 0 à 100 km.....	0.10 par tonne et par km.	
de 101 à 200 km.....	0.08	—
plus de 200 km	0.06	—

Etat. — Par expédition d'au moins 50 kilos ou payant pour ce poids :

de 0 à 250 km.....	0.16 par tonne et par km.	
de 251 à 350 km.....	0.10	—
plus de 350 km.....	0.04	—

Moyennant une augmentation de 20 %, on peut se servir des wagons réfrigérants appartenant à l'Etat.

Orléans — Par expédition d'au moins 50 kilos ; tous frais compris, sauf les frais de soudure, aux 1 000 kilos.

Des gares ci-dessous à Paris :

Villeveyque-Corzé.....	347 km	49 francs
Arnage	312 —	43 —
La Chapelle-du-Chêne.....	340 —	49 —
Mezeray.....	336 —	49 —
Savenay... ..	465 —	52 —
Issé.....	475 —	52 —

Pour ces transports, le délai est réduit à deux jours, plus le délai au départ et à l'arrivée.

Peut-on trouver en fin de compte un avantage avec les tarifs actuels à transporter de la viande au lieu de bétail vivant ? Nous avons déjà vu que non pour la grande vitesse.

En petite vitesse, au tarif général, le transport de 350 kilos de viande, équivalent d'une tête de gros bétail, revient pour 300 kilomètres à 16 fr. 10

Sur l'Ouest, 15 fr. 75, mais en bénéficiant d'une accélération de vitesse (expédition de 50 kilos).

Pour le transport par 5.000 kilos, on obtient 8 fr. 40 ce qui donne une diminution sensible sur le transport du bétail qui revient à 14 francs. En employant les wagons frigorifiques, le prix est de 10 fr. 08, ce qui donne encore une diminution sensible et évite des pertes

Tels sont dans l'ensemble les tarifs des Compagnies de chemins de fer français. Ces tarifs peuvent-ils être réduits. La diminution si elle est possible sera en tout cas minime, limitée à quelques francs par tête, elle n'aura pas d'influence sensible sur les cours de la viande.

L'élément important n'est pas le prix, mais bien les soins particuliers donnés au transport.

M. Bloch en donne une démonstration topique : l'Etat, qui a pour les transports de bétail les prix les plus réduits, augmente très peu son trafic et voit ses recettes diminuer tandis que sur le P.-O. et l'Ouest le trafic et les recettes augmentent. Sur le P.-L.-M. qui, depuis 1892, a mis en vigueur un tarif réduit pour le transport des bestiaux en grande vitesse, le trafic a augmenté d'une façon considérable et les recettes ont augmenté plus encore.

Période 1890-1892 et 1901-1903

	Augmentation de trafic		Augmentation de recettes
P.-L.-M.....	24 %		74 %
P.-O.....	47 %		39 %
Ouest.....	39 %		36 %
Etat.....	25 %		4 %

Cependant, seul le P.-L.-M. a établi des tarifs réduits en grande vitesse, tarifs qui donnent toutes satisfactions au commerce et permettent de réaliser une importante augmentation de recettes. L'exemple n'a pas été suivi pour des raisons pratiques. Le transport des wagons de bestiaux par les trains de voyageurs amène des difficultés, il faut les prendre en route à des jours variables sur des lignes diverses, dans des stations pas toujours bien outillées, ce qui amène des irrégularités et des retards, oblige à laisser aux points de bifurcation des battements considérables. C'est donc une diminution de vitesse dans le transport des voyageurs. Le P.-L.-M. a dû tenir compte de ces faits et il a supprimé les transports de bestiaux d'un certain nombre de trains de voyageurs.

Il faut donc beaucoup de précautions et aussi beaucoup de restrictions pour réaliser le transport en grande vitesse.

Depuis quelques années les Compagnies développent l'emploi des trains de messagerie à marche rapide et certains de ces trains arrivent à une vitesse commerciale supérieure à celle des trains omnibus. Sur toutes les lignes où fonctionnent ces trains de messagerie, le bétail en profite, obtient pratiquement la même vitesse de transport qu'en grande vitesse et à un tarif beaucoup moins élevé. Dans certains cas, ces trains de messagerie transportent des marchandises envoyées en grande vitesse et ceci à titre régulier. C'est un moyen pour les Compagnies de donner satisfaction au commerce, il est vrai que celui-ci proteste énergiquement lorsque par exception le bétail n'est pas transporté par ces trains à marche rapide. Ainsi, une grosse partie des bestiaux provenant de la Villette à destination de Reims, Charleville, Givet, Longwy, à condition d'être à Pantin pour 8 heures du soir, arrivent le lendemain à 8 heures à Charleville et pour 10 heures à Givet et à Longwy.

Le rôle que peuvent jouer les tarifs de chemin de fer pour réduire les transports inutiles en évitant l'escale à la Villette est assez réduit. La disposition des voies ferrées françaises ne permet pas facilement les transports ne passant pas par Paris et, dans ces conditions, les Compagnies ne peuvent pas établir de services accélérés qui, seuls, donnent satisfaction au commerce du bétail. Le nouveau tarif Orléans-Nord est une tentative pour réduire l'escale à la Villette. Le prix de transport d'un wagon de bœufs de Périgueux à Lille qui est, en petite vitesse, de 341 francs, est, en grande vitesse, avec ce nouveau tarif, de 277 fr. 50, ce qui représente une différence de 5 fr. 10 par tête. Pour un wagon de porcs le

transport est de 278 fr. 25 au lieu de 357 fr. 40 ; mais dans quelle mesure se servira-t-on de ce tarif ?

De nombreuses réclamations sont constamment formées en ce qui concerne les transports de bétail. La désinfection, dit-on, n'est pas toujours convenablement faite et ceci amène le développement des maladies contagieuses, en particulier de la fièvre aphteuse ; aussi, on demande que dans toutes les gares, où à lieu un mouvement important d'animaux, la désinfection des wagons soit effectuée à proximité et sous la surveillance d'un vétérinaire sanitaire. On demande encore que le matériel roulant soit construit et aménagé de manière à loger convenablement les animaux transportés, à assurer leur sécurité, à conserver leur santé, à garantir la salubrité de la viande que le bétail fournira ; en effet, les wagons de certaines Compagnies ne sont nullement aménagés en vue des transports de bétail : l'aération y est insuffisante et l'été, par les chaleurs, la température y est souvent telle qu'il n'est pas rare de trouver des animaux morts, surtout des porcs.

On demande encore que les délais de fourniture des wagons soient réduits (généralement 24 heures à l'avance sur tous les tarifs) et clairement réglementés. A ce point de vue on ne peut demander l'impossible aux Compagnies de chemins de fer et, normalement, elles fournissent les wagons dans un délai moindre

Un des désirs les plus compréhensibles est la réduction des délais de transport et, dans l'esprit des réclamants, il faudrait réduire les délais à ceux dont la Compagnie a normalement besoin. Ils font remarquer que depuis 10 ou 15 ans la vitesse des trains de marchandises a augmenté de un tiers et que les délais sont restés les mêmes ; mais ils oublient que les réductions de tarif ou les prix fermes

accordés par les Compagnies s'expliquent de la même manière. Beaucoup demandent le transport en grande vitesse ; nous avons vu quels étaient ses avantages et ses inconvénients.

Enfin, on reproche aux tarifs d'être de véritables imbroglis où les agents des Compagnies eux-mêmes ne se retrouvent pas. Tarif général, tarif général commun, tarifs spéciaux, tarifs spéciaux communs, tarifs avec soudure ou sans soudure, prix fermes. Non seulement les tarifs ont des bases différentes comme base kilométrique, mais encore le mode de taxation varie : transport à la tête, transport par 6, 8, 10 têtes, transport par wagon, transport par wagon au m² de wagon. Si l'on ajoute à ces variations de barème les questions d'itinéraire, tout transport empruntant au moins deux réseaux donne lieu à de nombreux calculs pour trouver le tarif le plus réduit, et tout transport donne lieu à une demande de détaxe qui produit souvent une économie appréciable pour le transporteur. Il est bien évident que toutes les Compagnies ne peuvent pas transporter au même tarif et que sur certaines lignes, où le trafic est particulièrement important et régulier, elles peuvent faire le transport à un tarif plus réduit. Mais, sous réserve de ces observations, les Compagnies pourraient toutes avoir un tarif au m² et c'est ce que demande la Chambre syndicale des Commissionnaires en bestiaux et aussi la Société nationale d'agriculture. Les Compagnies ont, dans une certaine mesure, donné satisfaction et tous les tarifs récents ont pour base le mètre superficiel de wagon.

Il nous reste maintenant à voir quel rôle peuvent jouer les tarifs de chemins de fer dans la réforme du commerce de la viande et quels seraient pour les Compagnies les avantages de la réforme ?

Il existe à l'heure actuelle un certain nombre de centres assez importants pour les expéditions de viandes abattues, mais surtout de veau : dans la Manche, Carentan 1.770 000 kilos, Thorigny 630.000 kilos. Dans la Haute-Vienne, Solignac 600.000 kilos, Thiat 390.000 kilos ; dans la Creuse, La Souterraine 270.000 kilos ; dans la Loire-Inférieure, Saint-Etienne-de-Montluc 540.000 kilos. Ces expéditions sont, en général, faites par de petits bouchers opérant isolément qui font leurs expéditions avec un matériel primitif et sans le secours de wagons frigorifiques. Les Compagnies ont-elles intérêt à développer ces expéditions et à réduire le plus possible les expéditions de bétail vivant ? Tout d'abord, nous devons observer que le transport du bétail vivant ne sera jamais complètement supprimé : le trafic des animaux d'élevage et d'engraissement ne peut cesser ; mais c'est un commerce saisonnier, il se fait presque uniquement au printemps et à l'automne et, pour beaucoup de centres où les foires sont encore importantes, les expéditions se font après la foire et on connaît à l'avance leur importance approximative. Les Compagnies ne peuvent tirer intérêt de la généralisation des transports de viandes abattues que si le système est employé pour tout le bétail de boucherie, les expéditions au départ suffisamment groupées et le nombre de destinations pas trop grand.

A l'heure actuelle, les expéditions se font sur Paris pour les Halles et exceptionnellement sur toutes les Compagnies lorsque, par suite d'épizooties, l'entrée des porcs hollandais vivants est interdite.

Le transport de la viande n'est, à l'heure actuelle, pratiquement avantageux que sur l'Ouest, cependant, il semble que les compagnies se montrent favorables à une

modification qui éviterait pour elles tous les ennuis du transport du bétail vivant et, comme un wagon de viande équivaut au moins à deux wagons de bestiaux, il en résulterait une économie de matériel appréciable. Ce système favoriserait en outre la tendance générale de toutes les Compagnies qui voudraient aujourd'hui ne plus fournir de wagons et se contenter de transporter le matériel fourni par des particuliers ou loué à des particuliers par d'autres Sociétés.

Il n'est pas douteux que si des Sociétés coopératives ou non se constituent pour établir et exploiter des abattoirs régionaux, transporter les viandes dans leurs wagons, les Compagnies de chemins de fer accepteront des tarifs de transport plus réduits que ceux d'aujourd'hui.

Mais il faut bien reconnaître que les transports frigorifiques n'ont pas encore beaucoup d'importance en France. Sur 1 466 000 tonnes de denrées transportées en 1912 (178.000 tonnes pour l'Est ; 232.000 pour l'Etat ; 139.000 pour le Midi ; 85 000 pour le Nord ; 330.000 pour l'Orléans et 502.000 pour le P.-L.-M.), 10.000 tonnes seulement ont été véhiculées dans des wagons frigorifiques.

L'administration militaire aurait aussi intérêt à favoriser le développement des transports frigorifiques et pourrait, croyons-nous, donner des primes en vue d'encourager les transports de viandes par wagons frigorifiques. En temps de paix le ravitaillement des troupes de l'Est serait plus facile et, en temps de guerre, un plus grand nombre de wagons serait disponible pour les transports de troupes et de matériel militaire ; les gares seraient moins encombrées par le matériel servant au transport des denrées.

TROISIÈME PARTIE

Les Réformes.

CHAPITRE PREMIER

LES FRAIS RÉSULTANT DE L'ORGANISATION DU MARCHÉ

Nous prendrons pour cette détermination des frais du marché et des bénéfices des intermédiaires le marché tel qu'il est, laissant de côté toutes les modifications qu'on pourrait y apporter.

Le marché le plus critiqué étant le marché parisien, c'est lui qui sera le but principal de nos recherches.

D'après M. Fernand David (1) un bœuf de première qualité produisant 500 kilos de viande nette, vendu de 750 à 835 francs par le cultivateur, est payé par le consommateur 1.465 fr. 11 ou 1.283 fr. 09, suivant que l'animal est débité dans une boutique d'un quartier riche ou d'un quartier populaire. soit en moyenne 1.234 fr. 10, ce qui laisse pour les frais du marché et le bénéfice des intermédiaires 441 fr. 60 soit une augmentation de prix de 55 %.

(1) *Rapport sur le budget général de l'exercice 1912* - Ministère de l'Agriculture.

M. Paul Vincey (1) directeur des services agricoles du département de la Seine, donne des augmentations sensiblement moindres sur des animaux qu'il a suivi depuis leur départ des étables du producteur jusqu'à la sortie de la boucherie ou des maisons d'alimentation générale qui vendent de la viande au détail. L'augmentation varie suivant la qualité : 1^{re} qualité 30 %; 2^e 34 %; 3^e 41 %; et aussi suivant le cas; dans un autre exemple un bœuf de première qualité subit une augmentation de 36 %.

Pour le veau l'augmentation varierait de 21 à 29 %; pour le mouton de 28 à 47; pour le porc de 23 à 33.

L'augmentation moyenne s'établirait donc ainsi :

Bœuf 34 %; veau 27 %; mouton 37 %; porc 32 %; cheval 52 %.

C'est là, croyons-nous, un minimum. Tout d'abord, le plus souvent les animaux sont envoyés sur le marché par des négociants de province qui prélèvent un bénéfice d'autant plus élevé qu'ils subissent l'aléa des cours, bénéfice qui, normalement, n'est pas moins de 10 francs par tête de gros bétail. D'autre part, pour la vente au détail, les prix, par qualité, sont les suivants :

	1 ^{re} qualité	2 ^e qualité	3 ^e qualité
Bœuf.....	2,03	1,80	1,70
Veau.....	3,13	2,91	2,53
Mouton.....	2,85	2,45	2,05
Porc.....	2,26	2,12	1,86
Cheval.....	1,03	0,88	

Pratiquement, toutes les fois qu'il pourra le faire, le boucher livrera au prix de la première qualité des

(1) *Le Prix de la viande à Paris.*

viandes de deuxième ou troisième choix et ceci surtout sur les morceaux de première catégorie pour lesquels la différence de prix dépasse 0 fr. 50 au kilogramme Ceci amène un surcroît d'augmentation important surtout pour la deuxième et la troisième qualité.

M. J.-E. Lucas (1), faisant le compte des frais entre l'éleveur et le boucher en détail, établi les chiffres suivants :

Pour un bœuf de 500 kilos vif.....	156 francs.
Pour un veau de 110 kilos.....	36 fr. 05.
Pour un mouton de 40 kilos.....	14 fr. 95.

De ces chiffres, il faut déduire ce que M. Lucas dénomme pertes et qui représente un manque à gagner ce qui réduit les frais de :

28 fr. 25 et les ramène à 127 fr. 75 pour un bœuf de 500* vif

8 fr. 50	—	27 fr. 55	—	veau
3 fr. 20	—	11 fr. 75	—	mouton

et ces sommes représentent encore 25 à 35 % de la valeur initiale de la tête.

Nous trouvons donc entre ces deux auteurs des divergences considérables puisque l'un évalue l'augmentation entre 30 et 40 % et l'autre entre 11 et 17 %, soit moins de moitié. D'où vient cette différence et comment peut-on concilier ces deux opinions ?

Nous allons suivre l'animal depuis son départ de la ferme : 1° jusqu'à ce qu'il arrive entre les mains du boucher en gros ; 2° jusqu'à ce qu'il en sorte.

(1) *Abattoirs agricoles coopératifs.*

Pour un bœuf :

M. Lucas estime que la conduite en foire coûte au vendeur 3 fr. 50, ce chiffre peut être admis comme moyenne ; mais il faut observer qu'une partie des animaux est vendue à la ferme, sans déplacement, au négociant en bestiaux qui se charge de toutes les opérations. Ce système, qui tend à se développer, a pour but soit d'acheter avant la foire les animaux de choix, soit d'éviter au producteur des régions herbagères le dérangement du transport. Dans ces régions, où la main-d'œuvre est rare, l'herbager donne souvent la préférence au négociant qui lui évite tous ces menus frais.

Les négociants acheteurs se divisent en deux catégories : ceux qui achètent pour leur compte et ceux qui achètent pour le compte d'un boucher ou d'un chevillard. Ceux qui achètent pour leur compte font une opération aléatoire et c'est le cours de vente qui établira le bénéfice ou la perte ; mais on peut compter un bénéfice normal de 10 francs par tête. Les autres se contentent généralement d'une commission de 5 francs par tête. Dans l'un et l'autre cas, le négociant est souvent renseigné par un courtier local qui lui indique les animaux à vendre et lui donne tous les renseignements qui peuvent lui être utiles, c'est une commission supplémentaire de 5 francs.

Avant même que l'animal soit arrivé à la gare de départ, il est grevé de 15 francs de frais, quelle que soit sa valeur. La vente directe par le producteur sur le marché de la Villette réduit les frais d'une dizaine de francs, mais exige que le même propriétaire envoie au moins 8 têtes de bétail à la fois et se déplace. Ne faisant pas d'expéditions régulières, il subit beaucoup plus que le négociant les aléas du marché ; ne venant qu'accidentelle-

ment au marché il profite rarement de la hausse, et subit presque toujours la baisse; en un mot il n'a rien gagné à se déplacer.

M. Vincey ne fait pas la part de ces frais qui atteignent cependant 3 à 5 % de la valeur au départ, suivant la taille de l'animal.

Pour le transport par chemin de fer, frais de route compris, il est estimé par l'un à 14 fr. 65, par l'autre à 18 fr. 40. En nous basant sur un éloignement moyen du marché de 250 à 300 kilomètres, on peut compter comme frais, 16 à 18 francs par tête. Mais à ce chiffre, M. Lucas ajoute la perte de poids et de qualité résultant du transport des animaux vivants, perte qu'il évalue à 5 % soit 18 fr. 75 sur le bœuf type qu'il choisit.

L'animal, avant d'être vendu, subit encore un certain nombre de frais : débarquement, soins, nourriture et droit de séjour, taxes de marché, de pesage et de désinfection. Ces frais, M. Lucas les estime à 7 fr. 90 dont il y a lieu de déduire 1 franc (la taxe de pesage étant en trop, les animaux vivants n'étant pas habituellement pesés). M. Vincey les estime à 6 fr. 40, la différence est donc minime. Le commissionnaire vendeur prélève un courtage que M. Vincey évalue à 3 fr. 33 et M. Lucas à 5 francs, le chiffre de 4 francs est probablement un minimum fort souvent dépassé.

Nous allons maintenant suivre l'animal entre les mains du boucher en gros ou chevillard. Le bœuf type pesant 500 kilos, de M. Lucas, coûte 46 fr. 10 de frais, sur ces 46 fr. 10 il revient 30 francs à la ville de Paris pour droits d'abatage et d'octroi (0 fr. 12 le kilo) et 0 fr. 50 pour droit de tripeée. La différence, soit 15 fr. 60, représente les frais généraux du chevillard : conduite et nourriture des

animaux, paiement des ouvriers, patente, frais de livraison pertes de viande, amortissement du capital. M. Vincey, sans donner les bases d'appréciation, réduit ces frais à 10 francs par tête et déclare qu'exceptionnellement ils peuvent monter à 15 francs. Sur la détermination du bénéfice du chevillard, les deux auteurs sont en complet désaccord. Le chevillard vend, dit M. Lucas, le demi-kilo de viande un prix égal, très souvent légèrement supérieur, au prix d'achat du kilo de bête vivante, ceci en admettant le rendement de 50 %. Si nous en croyons les résultats des observations de M. Vincey, nous trouvons que la viande est vendue moins cher que l'animal n'a été acheté :

1 ^{re} qualité, achat.....	800 francs	—	920 francs
—	vente de la viande	724 87	869.40
2 ^e qualité, achat.....	660 francs.		
—	vente de la viande .	612	—
3 ^e qualité, achat.....	420	—	
—	vente de la viande..	406.70	

Ceci représente une diminution de prix d'au moins 4 centimes au kilo, diminution qui, dans un cas, atteint 17 centimes au kilo. M. Rollin parle d'une différence de 14 centimes.

Dans ces conditions, le bénéfice réalisé par le boucher en gros serait de 14 francs dit M. Rollin. M. Vincey donne des chiffres assez variables : 33 fr. 45, 5 fr. 58, 5 fr. 96 et 18 fr. 61. En réalité, le boucher en gros est un négociant qui achète bon marché pour revendre cher : l'habileté professionnelle est le facteur déterminant du bénéfice et il est impossible de se rendre un compte exact de son importance. D'un côté, le boucher en gros achète

aux commissionnaires qui n'ont qu'un intérêt minime à vendre cher, le courtage étant toujours le même. Le courtier concèdera assez facilement que ce n'est qu'un animal de deuxième choix, il concèdera qu'il a exagéré le rendement et le chevillard pourra, dans certains cas, réaliser un important bénéfice. Lors de la vente de la viande, on fera passer au boucher détaillant de la viande de troisième qualité pour de la viande de deuxième, c'est là une nouvelle source de bénéfice. En admettant le chiffre de 14 francs, nous sommes certainement au minimum. Dans son calcul, M. Lucas arrive au double de ce chiffre : 27 fr. 40, et nous devons observer qu'il a fixé le prix de vente du cinquième quartier à un chiffre très bas.

Enfin, avant d'arriver au boucher, une partie de la viande passe par les Halles centrales ou les marchés de rassortiment de Vaugirard ou de la Villette.

En 1910, il a été vendu aux marchés de rassortiment 9.094.584 kilos de viande de bœuf et aux Halles centrales 16.685.531 kilos de viande de bœuf. C'est dire que toute la viande ne passe pas par ces intermédiaires. De plus, ces marchés fournissent pour une large part aux restaurateurs qui évitent ainsi le prélèvement du boucher. Le prélèvement de ces derniers intermédiaires est en réalité beaucoup plus minime que ne le dit M. Lucas, s'il est de 10 centimes au kilo, il ne porte guère sur plus de 1/10 de la viande vendue par les bouchers.

Pour déterminer la part respective de chacun, nous allons distinguer les frais fixes et les frais proportionnels.

Frais proportionnels : perte due au transport, soit 5 % de la valeur de l'animal. 0 fr. 12 de droit d'abatage et d'octroi, soit au moins 7 %.

Les autres frais sont à peu près fixes :

Conduite en foire et bénéfice de l'acheteur..	15 fr.
Transport.....	17
Frais divers..	2.50
Droits de marché.....	4
Courtage.....	5
Frais du chevillard.....	15
Bénéfice ..	25
Total	83 50

La part importante des frais fixes explique que lorsqu'il s'agit d'un animal de petite taille l'augmentation du prix de vente soit proportionnellement plus considérable. Le cinquième quartier, étant proportionnellement plus important que sur les gros animaux, le chevillard réalise aussi un bénéfice plus grand.

L'augmentation moyenne serait donc de 30 %; 8 % au chemin de fer, 8 % à la ville de Paris, 8 % aux intermédiaires comme bénéfice et 6 % pour le travail effectué.

La même étude effectuée pour le veau et le mouton donne des résultats similaires.

Si nous comparons les prix de gros et de demi-gros, nous trouvons, pour le veau, le bœuf et le mouton, une légère augmentation pour la première et la deuxième qualité, une baisse sensible pour la troisième qualité

	Bœuf	Veau	Mouton
1 ^{re} qualité..	Hausse : 0,02	Hausse : 0,05	Hausse : 0,12
2 ^e qualité..	Hausse : 0,02	Hausse : 0,07	Hausse : 0,01
3 ^e qualité..	Baisse : 0,18	Baisse : 0,21	Baisse : 0,08

Ces chiffres, surprenants au premier abord, s'expliquent facilement : la détermination de la qualité n'est

plus la même ; les animaux qui, dans le commerce de gros, étaient cotés en troisième qualité sont ici cotés en deuxième qualité et ceux de seconde en première, cette marge peut laisser aux intermédiaires un sérieux bénéfice.

Les chiffres donnés par nos deux auteurs sont des chiffres théoriques, qui ne répondent pas à la réalité des choses. Les prix de vente à tous les échelons posés par les intermédiaires sont très variables et peuvent amener soit un gros bénéfice, soit une perte sensible. L'habileté du commerçant, la rapidité avec laquelle il est informé de tous les faits intéressant son commerce, peuvent seules donner la mesure du bénéfice réalisé. Ce commerce est dangereux pour les incapables qu'il élimine très vite ; sans doute on cite des gens très capables que le commerce n'a pas enrichi, ceci tient trop souvent aux habitudes de luxe et de jeu très fréquentes chez les négociants en bestiaux ; on dépense follement l'argent facilement et rapidement gagné.

Ces chiffres, déjà fort importants, peuvent se trouver sensiblement relevés, lorsque les animaux amenés à la Villette sont dirigés vers un centre de consommation du Nord ou du Nord-Est. L'augmentation de prix résultant du transport et du bénéfice de l'intermédiaire ne peut être évalué à moins de 30 francs répartis à peu près également entre le transporteur et le négociant, c'est ce qui arrive pour une part fort importante du bétail amené à la Villette.

Reste un intermédiaire, celui qui fait le gros de la besogne, le boucher au détail.

L'évaluation du bénéfice et des frais ne peut se faire de la même manière pour toutes les boucheries. La boucherie parisienne, qu'il s'agisse du commerce traditionnel ou du commerce nouveau, et la boucherie d'un

certain nombre de grandes villes, sont caractérisées par une discrimination très complète des différents morceaux que l'on fait payer à des prix différents. Cette discrimination a pour effet d'augmenter le travail du garçon boucher et nécessite ainsi un accroissement des prix. Un boucher d'une ville de province, ou pourtant la différenciation des morceaux est poussée assez loin, nous disait : avec le découpage parisien, il me faudrait quatre garçons au lieu de deux. Cette boucherie débitant environ 1.500 kilogrammes à la semaine, ce chiffre de quatre garçons correspond exactement à celui donné par M. Joubert, vice-président du Syndicat de la Boucherie de Paris et du département de la Seine (1).

Voici, d'après M. Vincey (1), les catégories faites et les prix pratiqués (1^{re} qualité). Les prix plus élevés chez les grands magasins tiennent à ce que la viande est livrée désossée, dégraissée, énermée et sans réjouissance, tandis que la boucherie traditionnelle fournit le quart d'os.

Bœuf (le kilogramme) :

Commerce nouveau.		Commerce traditionnel.
Filet.....	7.20	5.„„
Queue de filet.....	3.40	„
Faux-filet.....	4.20	4.„„ à 4.20.
Rumsteck.....	3.60	3.60 à 4.„„.
Baronne.....	3.„„	3.20, 2.40 (avec os).
Culotte.....	2.20	2.20, 3.„„ (sans os).
Côte anglaise.....	3.80	3.20 (un quart d'os).
Entre-côtes.....	3.40	3.40
Côtes charbonneuses.....	2.60	3.„„
Dessus de côtes.....	2.40	„

(1) Paul Vincey. — *Le prix de la viande à Paris*, p. 34, 49 et 57.

Tranche grasse : rond	4.20	3.60	} 3.40 (sans os).
— plat	3.60	3.60	
— mouvant	3.60	3.40	
— nourrice	1.60	1.40	
— canon de l'os à moelle 1.™™		0.50	
Tende de tranche {	Fausse-pointe ..	3.™™	2.™™ (sans os).
	Milieu	3.60	3.™™
Semelle.... {	Gîte à la noix, rond	2.60	3.™™
	— tendre	2.80	3.™™
Nerveux	2.20	} 1.60.	
Jambe sans crosse	1.50		
Rognon.....	3.40	3.™™	
Collier..... {	Milieu.....	2.20	} 1.50 à 1.60; 2.20 (sans os).
	Veine grasse...	1.80	
Joue	1.60	1.™™ (avec le quart d'os).	
Pis	Gros bout ..	1.60	1.40 à 1.50
	Grosse poitrine.	1.80	1.80
	Tendron ..	1.20	} 1.90.
	Paillasse ..	1.™™	
Surlonge	1.80	1.80 et 1.20 (avec os).	
Plat de côte : couvertes ..	1.80	1.80 (avec os).	
— découvertes	2.™™	2.™™	
Bavette : pot-au-feu.....	1.40	1.60	
— biftecks	2.60	2.80 (sans os).	
Derrière de paleron.....	2.20	} 2.™™, 2.60.	
— persillé.....	3.60		
Macreuse	2.40	2.™™, 2.60.	
Jumeau avec griffe.....	2.20	1.60 2.20.	
Charollaise	1.60	1.20 (quart d'os).	
Canon de l'os à moelle ...	1.™™	0.50	
Jambe sans crosse	1.50	1.60	
Os de crosse.....	0.30	0.50	
Hampe.....	2.60	2.80 (sans os).	
Onglet	2.60	2.80	—
Queue.....	1.40	1.40	

Le prix global de vente reste sensiblement le même : 2 fr. 12 ou 2 fr. 13 le kilogramme en première qualité ; en deuxième qualité, 1 fr. 96 ; en troisième, 1 fr. 74. Pour le veau, la moyenne est suivant la qualité : 2 fr. 85, 2 fr. 53 et 2 fr. 20. Pour le mouton : 2 fr. 85, 2 fr. 45 et 2 fr. 05.

Ces prix indiquent une hausse de 0 fr. 30 à 0 fr. 35 au kilogramme et représentent les frais et le bénéfice du boucher. M. Vincey donne en moyenne : 0 fr. 30 pour le bœuf, 0 fr. 46 pour le veau et 0 fr. 41 pour le mouton. Nous ne dirons de ces chiffres, ni qu'ils sont exagérés, ni qu'ils sont réduits, nous n'en savons rien, ils résultent d'observations faites avec la plus grande minutie, mais ils indiquent simplement la différence des cours de gros et de détail à un moment donné. Le cours à l'étal ne suit que lentement le cours du marché aux bestiaux, aussi bien à la hausse qu'à la baisse. En cas de hausse des cours de gros, la hausse à l'étal ne se produit que si le commerce estime que c'est une situation économique durable et la consolidation des cours a lieu dès que la majorité des bouchers se rend compte qu'aucun bénéfice n'est possible. Pendant ces périodes, le boucher gagne peu, parfois même, il perd. Au contraire, en période de baisse, la viande reste très longtemps au même cours, la concurrence commerciale n'étant pas très grande et reposant surtout sur l'élément commodité, politesse, complaisance, etc. Pendant ces périodes, les bouchers pourront réaliser de très gros bénéfices ; en cas de hausse, ils maintiennent souvent leur bénéfice en diminuant la qualité. Dans certains cas, la neutralisation de la hausse est l'œuvre du chevillard ; c'est ce qui se passe à Montpellier, nous dit M. Hédin, directeur de l'abattoir ; mais il s'agit ici des variations annuelles dont on peut

prévoir, sinon l'importance, du moins l'époque : hausse en mai et baisse à la fin de l'été.

Pour une boucherie type, débitant 1.511 kilogrammes de viande par semaine, M. Vincey trouve une augmentation de prix de 493 fr. 11 en janvier 1909, et de 546 fr. 35 en novembre 1911, soit 53 fr. 24 en plus. Que donnerait la moyenne d'opérations fictives de ce genre portant sur un an, période normale sans hausse ou baisse extraordinaire? Il est bien difficile de le dire. Quelle est dans le prélèvement du boucher, la part respective des frais et du bénéfice, il est tout aussi difficile de la fixer.

M. Joubert, vice-président du Syndicat de la boucherie de Paris et du département de la Seine, établit ainsi les frais de la boucherie-type débitant 1.511 kilos de viande de 1^{re} qualité :

Loyer.....	3.000	»
Contributions.....	364	»
Salaires (4 garçons, 1 bonne).....	4.940	»
Assurances.....	156	»
Chauffage.....	520	»
Blanchissage.....	780	»
Eclairage.....	520	»
Papiers divers.....	624	»
Ficelle.....	104	»
Sciure, savons, divers.....	156	»
Repassage d'outils et scies.....	104	»
Entretien de maison.....	520	»
Frais d'achat de la viande.....	520	»
Amortissement du capital.....	1.560	»
Nourriture.....	6.344	»

Soit au total..... 20.228 fr. par an

Et M. Joubert ajoute, non compris les frais de famille, les non-payements, les déchets et les pertes de poids sur

la viande. Il faut observer que, dans le compte établi par M. Vincey, il est tenu compte des déchets et des pertes de poids, du sou du franc, etc. Les frais de famille tiennent une assez large place dans le compte de M. Joubert, la nourriture, le loyer, l'éclairage, le chauffage, etc. Sans doute, le compte étant établi en janvier, les chiffres d'éclairage et de chauffage doivent être réduits, mais nous sommes néanmoins surpris de voir figurer le chauffage dans les frais généraux de l'étal. L'entretien de maison et l'amortissement du capital qui ne devraient former qu'une seule rubrique, figurent pour un total de 2.080 francs. c'est, croyons-nous, plus que la valeur du matériel nécessaire à un boucher parisien. Ce n'est pas davantage l'avance d'argent qui fait monter l'importance de cette rubrique, les bouchers sont, le plus généralement, payés comptant et ne paient, eux, que 8 jours après leur acquisition.

Tout compte fait il y a, dans ces frais généraux, beaucoup de ficelles et, en admettant 20 ou 21,000 francs comme total, soit 400 francs par semaine, on peut poser que le travail du boucher et les risques du commerce sont compris, le surplus étant du bénéfice net, soit 100 francs par semaine 5,000 francs par an. C'est là une moyenne, les bouchers ayant un faible débit gagnent moins, les grandes maisons, en réduisant leurs frais généraux, gagnent plus. La rapidité des fortunes faites par les bouchers n'est un mystère pour personne, écrivait en 1889 M. Jules Le Conte (1) et nous ajouterons si quelques-uns ne font pas fortune, c'est qu'ils dépensent l'argent sans compter.

En ce qui concerne le commerce nouveau de la boucherie, le prélèvement des maisons d'alimentation est,

(1) *L'Agriculture, dans ses rapports avec le pain et la viande.*

d'après M. Vincey, de 0 fr. 32 au kilogramme pour le bœuf, 0 fr. 30 pour le veau, 0 fr. 35 pour le mouton ; mais ici nous n'avons aucune base d'appréciation des frais généraux.

Voilà établi le compte des différents intermédiaires dans les centres où existent des bouchers en gros. Dans les villes moyennes et à la campagne, le compte sera sensiblement différent.

D'après des expériences faites dans une ville du Nord-Est, chez un boucher ne tuant l'hiver que des bœufs limousins ou choletais de première qualité ou de bonne seconde, le prix de détail est sensiblement inférieur aux prix pratiqués à Paris.

Le kilogramme de bœuf se vend 1 fr. 82 au lieu de 2 fr. 13 à Paris, le veau 2 fr. 65 au lieu de 2 fr. 85, le mouton 2 fr. au lieu de 2 fr. 45. Dans le détail des prix, les différences sont plus grandes encore : pour les morceaux de première catégorie, la différence est en moyenne de près de 1 fr., elle dépasse parfois 1 fr. 50, par contre le débit des morceaux de troisième catégorie est plus facile et les prix sensiblement plus élevés. Les différences d'utilisation rendent les comparaisons difficiles, ainsi la bavette bifteck vendue 3 francs à Paris et l'aloyau, pot-au-feu, vendu 1 fr. 60 sont débités dans notre centre d'expérimentation au prix uniforme de 1 fr. 80. Ces prix que nous donnons sont, comme ceux de M. Vincey, des prix théoriques et selon la tournure que prend le débit, suivant que les clients demandent des biftecks ou du pot-au-feu, le prix de vente s'élève ou s'abaisse et la variation peut dépasser 50 fr. pour un bœuf de 350 kilos.

Le prix d'achat des animaux se trouve sensiblement augmenté, le négociant qui fournit le boucher, prélève pour ses frais et sa commission, 30 francs (y compris

transport à 250 kilomètres), soit une somme variable entre 0 fr. 05 et 0 fr. 10 au kilogramme de viande. C'est là un cas exceptionnellement favorable; si l'animal passe sur un marché, il est sensiblement plus grevé. Le boucher a à sa charge les frais d'abatage qui sont sensiblement les mêmes qu'à Paris; par contre, l'utilisation du cinquième quartier produit moins. Dans presque toutes les régions, le boucher est, en effet, obligé de passer pour la vente du cuir, du suif et des issues, par des intermédiaires, ce qui nécessite des frais supplémentaires et un bénéfice nouveau. Même en tenant compte de l'importance plus réduite des droits d'octroi, la viande de première qualité coûte plus cher aux bouchers de province qu'aux bouchers parisiens, et elle est vendue moins cher, ceci, parce que les frais généraux sont plus réduits. En réalité, dans le compte que nous avons établi, le boucher se trouve en perte; mais nous avons donné le cours minimum et une importante demande de morceaux de choix peut relever le prix de vente de 0 fr. 10 à 0 fr. 15 au kilogramme. Le fait de livrer au prix de la première qualité des animaux de second choix, peut amener une autre différence de 0 fr. 10 à 0 fr. 15 et c'est de la fréquence de ces deux opérations que dépend le bénéfice du boucher.

En ce qui concerne la charcuterie, les bénéfices sont beaucoup plus difficiles à établir. Des expériences faites par M. Vincey, il résulte que, pour la viande vendue sans préparation spéciale, le prélèvement du charcutier varie entre 0 fr. 09 et 0 fr. 31 au kilogramme, soit, en moyenne, 0 fr. 22. Pour les préparations de charcuterie, la main-d'œuvre incorporée étant très importante, l'augmentation de prix est plus sensible et le bénéfice probablement plus fort.

Les boucheries de campagne fonctionnent d'une façon différente : les prix sont peu différenciés et presque tous les morceaux sont vendus au même prix, les frais d'étal sont réduits au minimum : par contre, le boucher a un garçon, un cheval et une voiture presque exclusivement occupés au débit de la viande dans les communes voisines, ce qui relève les frais de vente. Par contre, le boucher, qui est en même temps charcutier, fait souvent sur une échelle plus ou moins large, le commerce du bétail. Dans certaines régions, les bouchers achètent les animaux vivants et envoient la viande abattue sur les marchés alimentaires des grandes villes ; ainsi, à Paris, les Halles centrales reçoivent, chaque année, des bouchers de province, plus de 43.000.000 de kilogrammes, provenant principalement, pour le bœuf : de la Charente, d'Ille-et-Vilaine, du Finistère et du Calvados ; pour le veau : de l'Yonne, Indre-et-Loire, Finistère et Gironde ; pour le mouton : de la Haute-Vienne, de l'Isère et du Cher ; pour le porc : de la Sarthe, de la Mayenne et des Deux-Sèvres. Le boucher de campagne joue donc ici le rôle de boucher en gros. Le boucher de campagne peut vendre beaucoup moins cher que le boucher de ville, il n'a pas les frais d'octroi, rarement les taxes d'abatage, plus rarement encore les taxes d'inspection sanitaire, il ne connaît pas le sou du franc et tue normalement un bétail de qualité inférieure, acheté à des cours très bas. Dans les régions où la production du bétail est peu importante, où il n'y a guère de grosses exploitations et où les cours sont peu connus, les bouchers pratiquent souvent le marchandage. Le boucher passe chez un propriétaire qui ignore les cours ou a besoin d'argent et lui offre 50 francs de moins que la valeur réelle de l'animal ; le propriétaire se refuse à vendre. Dans les huit jours, le

propriétaire reçoit la visite d'un nouvel amateur, un comparse qui annonce la baisse des prix et fait des offres très inférieures à celles du boucher. Le propriétaire, regrettant de ne pas avoir vendu prévient le boucher qui fait encore céder une dizaine de francs et déclare n'acheter que pour faire plaisir au client. Cette pratique, nous devons le dire, devient de plus en plus rare par suite de la grande publicité des cours du marché de la Villette.

A côté du bénéfice prélevé par les intermédiaires de toute nature, nous croyons utile de mettre en regard le prélèvement du producteur. Nous ferons ici, non pas le compte de l'éleveur, mais celui de l'engraisseur, de l'herbager. Ce dernier achète les animaux dans le courant d'avril, pour les livrer au plus tard le 1^{er} novembre, c'est-à-dire qu'il les conserve environ six mois, leur fait produire, pendant ce laps de temps, 100 kilogrammes de viande nette et revend généralement l'animal 80 à 100 fr. plus cher qu'il ne l'a acheté. Si nous faisons le compte de ses frais, nous verrons que son bénéfice se réduit à rien :

Avance d'argent 5 % pendant six mois, 400 fr.	10 francs.
Risque de mortalité et de maladie	8 —
Frais de surveillance	5 —
Valeur locative d'un demi-hectare de pâture .	50 —
Risque de non-paiement et de mévente	10 —
Total (1)	83 francs.

(1) Nous indiquons entre le prix d'achat et le prix de vente une différence de 80 à 100 francs et une augmentation de poids de viande nette de 90 à 100 kilogrammes, soit environ 180 kilogrammes de poids vif ce qui, à 0 fr. 85 le kilogramme, représenterait une augmentation de valeur de 128 francs. Cette différence apparente tient à ce que les animaux maigres coûtent environ 10 centimes plus cher le kilogramme vif au moment de l'achat, que les animaux gras au moment de la vente.

Dans certaines régions d'herbage, c'est le plus ordinairement le même marchand qui fournit les animaux et les reprend en fin de saison, et le bénéfice donné à chaque herbager est déterminé par un accord tacite entre tous les négociants. Ces deux opérations leur donnent presque sans risques, un bénéfice net de 15 à 20 francs par tête.

La boucherie chevaline, elle aussi, réalise d'importants bénéfices aussi bien en province qu'à Paris, les prix étant assez sensiblement les mêmes partout. M. Vincey détermine une moyenne de 74 fr. 49 pour frais généraux et bénéfices sur un cheval payé au producteur 195 francs, soit 38 %.

Ces quelques précisions pourront nous permettre d'examiner les différents remèdes préconisés pour remédier à la cherté de la viande et, dans une certaine mesure, d'apprécier l'efficacité des remèdes proposés.

CHAPITRE II

LES RÉFORMES DE DÉTAIL

Sans viser à une modification complète du régime actuel du commerce des bestiaux, on peut, tout au moins, chercher à diminuer l'écart entre le prix de vente au départ et le prix d'acquisition à l'arrivée.

Des tentatives, dans ce sens, ont été faites par les consommateurs, par les bouchers et aussi par les producteurs. Mais, quelque soit le but poursuivi, quelque soit le groupement intéressé, c'est toujours par la coopération que l'on a cherché à réduire les frais du marché aux dépens des intermédiaires.

Lorsque l'on a voulu développer les coopératives de consommation en France, on en a fait une véritable panacée universelle devant réussir dans toutes les branches de commerce. En réalité, la coopération a donné d'excellents résultats dans un certain nombre de commerces ; mais, dans d'autres cas, elle a abouti à des échecs multiples et répétés. La boucherie en est un exemple typique. M. Jules Le Conte qui, en 1889, dans son étude sur l'agriculture, dans ses rapports sur le pain et la viande, se déclarait partisan convaincu des coopératives de boucherie, reconnaît aujourd'hui que la boucherie est un commerce trop complexe et trop délicat pour entrer dans le domaine de la coopération.

L'*Almanach de la Coopération française* de 1896, édité par M. Ch. Gide, se fait déjà beaucoup moins d'illusions. La boucherie coopérative est simplement une forme de la société de consommation, mais combien difficile ! A peine si sept ou huit en France ont réussi et plus loin il énumère les principales difficultés accumulées :

1° Difficulté d'acheter de la viande sur pied. Si l'on s'adresse aux bouchers en gros, ils s'entendent pour couler l'entreprise. Si l'on s'adresse aux producteurs comme au début surtout, on opère par petite quantité, il y a des frais énormes. Enfin, pour acheter de la bonne viande, il faut quelqu'un de très expérimenté ;

2° Difficulté de conserver la viande, c'est-à-dire de faire concorder juste l'abatage avec le débit ;

3° Difficulté de débiter la viande suivant les besoins, c'est-à-dire de trouver le garçon boucher qui sait tirer de chaque morceau la valeur maximum qu'il comporte.

Ces difficultés n'ont pas toujours détourné les coopérateurs, et les échecs ont été multiples. L'*Almanach de la Coopération française et Suisse* ne signale, en 1910, que 35 établissements coopératifs s'occupant uniquement de la vente de la viande. Sur ces 35 établissements, 16 se trouvent dans le département du Nord. Il est vrai qu'un certain nombre de coopératives cumulent plusieurs branches de commerce, ce qui peut augmenter assez sensiblement le nombre des établissements coopératifs de boucherie.

En fait, la boucherie coopérative ne peut jouer aucun rôle dans la réforme ou l'amélioration de cette branche de commerce. Les difficultés rencontrées dans l'établissement et le fonctionnement de ces établissements montrent nettement qu'il faut revenir à l'initiative individuelle.

La coopérative de boucherie, pour fonctionner économiquement et c'est son but, doit avoir un débit plus important que les boucheries ordinaires. La part la plus importante dans les frais généraux revient, en fait, aux frais généraux d'installation et aux frais de gérance, ces frais restent très sensiblement les mêmes, que le débit soit de 1, 2, 3 ou même 4 têtes de gros bétail par semaine. Ceci posé, la boucherie coopérative ne peut s'installer que dans un centre déjà important, ce qui pose une nouvelle difficulté : beaucoup de coopérateurs habitent assez loin du lieu de vente et beaucoup de ménagères préféreront, quitte à payer plus cher, s'adresser au boucher du voisinage. L'esprit coopératif n'est pas encore, peut-être ne sera-t-il jamais, assez développé pour faire accepter cette situation par le consommateur.

Dès l'installation, après avoir trouvé le capital et les consommateurs nécessaires, les difficultés commencent. Il faut trouver un gérant et constituer un comité de surveillance formé de gens compétents. On ne pourra trouver de gérant que dans les deux catégories suivantes : un boucher qui n'a pas réussi lorsqu'il était dans les affaires pour son compte, ou un garçon boucher qui n'a pas l'argent nécessaire pour s'établir à son compte. On peut, à juste titre, écarter le premier et penser que s'il n'a pas réussi pour son compte, il ne réussira pas mieux pour le compte d'un autre. Dans la seconde catégorie, le choix est plus grand et on peut espérer trouver l'homme capable de diriger l'établissement. Avoir un gérant, c'est bien, mais le conserver c'est mieux, et dès le début de l'installation, les tentatives de débauchage se multiplient. Elles émanent des bouchers en gros qui proposent au gérant de l'installer à son compte, et des bouchers qui lui

offrent un salaire exceptionnellement élevé. Le gérant, même payé cher, finit très souvent par trahir la coopérative.

Pour acheter la viande, la coopérative peut avoir recours à différents procédés. A ses débuts, alors que le nombre d'adhérents est encore minime, elle aura intérêt à s'adresser au chevillard qui lui fournira la viande par quartiers ; mais en opérant ainsi, l'économie réalisée est nulle et la coopérative se place sous la dépendance des bouchers en gros, alliés naturels de ses concurrents les bouchers au détail. Acheter sur le marché est le plus souvent fort difficile : le gérant ne peut se trouver à la fois à l'étal, à l'abattoir et sur le marché et il devient nécessaire de passer par l'intermédiaire d'un courtier qui, le plus souvent, fera payer le prix maximum. L'achat direct au producteur, but essentiel de la coopération, est le plus souvent pratiquement impossible, les frais d'achat et de transport étant souvent plus élevés que les frais du marché.

Il faut prévoir assez exactement la demande pour donner satisfaction à tous les coopérateurs et éviter un approvisionnement trop important qui, l'été surtout, peut amener des pertes considérables. Sans doute, l'adjonction d'un frigorifique permet d'éviter ces pertes, mais représente un capital supplémentaire que les coopérateurs ne trouvent pas toujours facilement.

Enfin, à côté de ces difficultés, il faut en signaler une autre particulièrement grave et qui tient à la forme coopérative même. Le consommateur, lorsqu'il s'adresse à un boucher, ne s'enquiert pas de la qualité des animaux sacrifiés, il accepte le plus souvent sans examen le morceau que le boucher lui donne et récrimine rarement sur la

réjouissance. Le consommateur devenu coopérateur reste normalement incapable de discerner tel ou tel morceau ; mais il est chez lui, il ne veut que de la viande de très bonne qualité et préfère naturellement les bons morceaux. Sans doute on peut faire varier le prix de vente suivant la qualité et le morceau, c'est ce que font les bouchers, mais sans suivre à la lettre le tarif plus ou moins imprécis qu'ils ont établi. Le plus clair du bénéfice résulte fort souvent de ce qu'on a livré de la deuxième qualité au prix de la première, des morceaux de deuxième catégorie pour des morceaux de première. La coopérative ne peut opérer ainsi : elle livre de la première qualité, le morceau demandé, réduit au minimum la réjouissance, pèse largement, ne donne naturellement pas le sou du franc et finit par succomber sous les exigences de la clientèle.

Nous n'avons pu obtenir de renseignements sur les bénéfices réalisés ou les pertes subies par les coopératives de boucherie et c'est là, croyons-nous, l'indice d'une situation généralement peu brillante. Toutes les coopératives de boucherie existant en 1910 sont des coopératives socialistes, et si elles se maintiennent, c'est sans doute grâce à l'appui d'autres organisations coopératives et aussi à la discipline plus stricte des coopérateurs.

Les boucheries municipales, créées dans un certain nombre de centres, ont donné des résultats identiques pour les mêmes causes et, les municipalités ont dû cesser ces régies à cause des déficits parfois importants qu'elles amenaient dans le budget communal. Ces organismes, considérés souvent comme une application du socialisme communal, ont été créés en grande majorité au moment de la crise de la vie chère et des manifestations violentes qui l'ont

accompagnée. Leur but réel et direct était d'obtenir une diminution importante et rapide du prix de la viande. Pratiquement, le résultat a été obtenu : la boucherie municipale a acheté la viande aussi cher ou plus cher que les bouchers et l'a revendue moins cher, pour le plus grand profit des consommateurs, mais au détriment des contribuables, en particulier des bouchers doublement visés par cette concurrence déloyale dont ils payaient en partie les frais.

Ces essais permettent-ils de juger des résultats que donneraient des boucheries municipales permanentes. Nous croyons que oui et, sans examiner dans son principe même la question du socialisme communal, nous estimons non seulement que le commerce de la viande doit être libre, mais encore que l'autorité communale ne doit agir financièrement que dans des circonstances tout-à-fait exceptionnelles. De plus la baisse des prix constatée lors de l'installation ne tarderait pas, croyons-nous, à se transformer en une hausse. Nous devons indiquer ici que MM. Hédin et Martin, vétérinaires, qui ont pu voir de près l'essai de régie municipale pratiquée pendant cinq jours lors de la grève de la boucherie à Montpellier, en novembre 1911, ne sont pas de notre avis. Bien que le résultat financier de l'opération se traduise par un déficit de près de 6.000 francs, soit plus de dix-huit centimes par kilo de viande vendue, ils estiment que la régie prolongée pouvait permettre une diminution sensible du prix de la viande et ajoutent, très justement, que pour apprécier équitablement le résultat, il convient de tenir compte de certaines erreurs d'organisation, de certaines causes d'augmentation de dépenses dépendant uniquement des circonstances accidentelles où l'on se

trouvait et notamment de la hâte avec laquelle on a dû créer et mettre en œuvre, sans étude ni calculs préalables, un organisme relativement compliqué.

On a acheté trop de viande, on l'a payée trop cher, les vendeurs faisaient très largement le poids et taxaient plutôt en dessous qu'en dessus de leur valeur les morceaux demandés. Enfin, la ville a dû faire acquisition d'un matériel qui n'a été utilisé que 5 jours et a ainsi lourdement grevé l'opération. Cette dernière cause seule présente un caractère exceptionnel : en effet l'abatage des animaux à l'abattoir étant interdit, les bouchers ne pouvaient se procurer de viande et la ville avait un monopole de fait. En cas de concurrence avec les bouchers, la ville n'aurait aucun élément précis pour déterminer la quantité de viande nécessaire au débit. Nous ajouterons que, non seulement la ville ne peut user des petits poids, mais que, même en temps normal, elle doit peser largement et ne pas donner trop de place à la réjouissance.

Les calculs théoriques de nos deux auteurs se trouveront donc pratiquement sensiblement modifiés. Pour le bœuf, le prix moyen d'achat était de 1 fr. 47 le kilo plus 0 fr. 33 pour les frais de transport, vente, octroi, inspection sanitaire, etc., soit 1 fr. 80 le kilo. Pour le veau 2 fr. 10 et le mouton 2 fr. 07. D'après le tarif établi, la ville aurait dû réaliser un bénéfice d'environ 4 000 francs, soit 2.800 francs sur les bœufs et vaches 500 francs sur le veau et 700 francs sur le mouton, bien que le tarif établi soit inférieur de 0 fr. 10 à 0 fr. 20 par kilo à celui des boucheries de détail de la ville. Une telle organisation, si elle devait durer, serait ruineuse pour la ville ; mais en temps que mesure exceptionnelle, elle a parfaitement réussi grâce au dévouement de toutes les personnes qui de près ou de loin y ont collaboré.

La coopération inefficace lorsqu'elle émane des consommateurs, peut, au contraire, rendre des services effectifs et durables lorsqu'elle émane des bouchers. Certes, on sera peut être tenté de voir dans une association de ce genre, une entente visant à la fois le producteur et le consommateur. C'est une erreur, car l'entente existe aujourd'hui dans la plus large mesure, qu'elle se manifeste ou non par l'existence d'un Syndicat de bouchers. La coopération des bouchers vise naturellement à la diminution du prix de revient de la viande nette, dans le but d'obtenir un supplément de bénéfice ; mais ce résultat, s'il est obtenu, a inévitablement pour résultat de faire baisser le prix de la viande au détail et hausser le prix de vente à l'étable.

C'est surtout en ce qui concerne l'utilisation du cinquième quartier, que la coopération peut jouer et joue déjà un rôle important. Longtemps les bouchers n'ont pas considéré comme produits de boucherie, les cuirs et autres issues, ce n'était pour eux qu'un accessoire avantageux dont ils laissaient à d'autres le soin de tirer parti. Dans ce système le boucher se débarrassait de ses cuirs et issues au moyen d'un marché passé pour toute une année à un prix forfaitaire. Il laissait à la charge de l'acheteur l'enlèvement, le salage, la préparation et la conservation des cuirs etc. et lui permettait de réaliser toute la marge des bénéfices.

La spécialisation et la concentration dans l'industrie du cuir ont amené les acheteurs de cuir et les bouchers à établir, dans beaucoup de centres, un système nouveau. Voici comment à l'heure actuelle se font, le plus souvent, les ventes de cuir. Les bouchers d'une part, les acheteurs de cuirs d'autre part, choisissent un certain nombre de

points commerciaux où, à des dates périodiques, les cuirs sont concentrés et vendus par lots aux enchères. Chaque boucher ou chaque groupe de bouchers confie à un agent qu'il choisit, le soin de vendre ses cuirs au cours du jour.

Mais, l'agent chargé de la vente prélève pour son intervention, ses frais de publicité et autres, une commission élevée, disproportionnée avec le service rendu et les risques encourus. De plus, il arrive souvent que, vendeur pour le compte des bouchers, il soit en même temps vendeur ou acheteur pour son propre compte et souvent cet agiotage influence le marché au détriment des vendeurs.

La coopération pouvait permettre d'éviter cet intermédiaire onéreux beaucoup de bouchers l'ont compris et il y a, à l'heure actuelle, un mouvement très net vers la vente directe. Ainsi, depuis le 1^{er} janvier 1908, fonctionne à Dijon une Société anonyme dénommée : Marché aux cuirs de Dijon et de la région. Union de la boucherie de Dijon et de la région et qui a pour objet :

1^o La réception en dépôt et le magasinage des issues et abats de boucherie et notamment des cuirs, peaux, suifs abats blancs et rouges, sang, boyaux et nivets ;

2^o La manipulation, la préparation et la conservation des dites issues et des dits abats ;

3^o La vente par ladite société, par l'intermédiaire de courtiers assermentés et pour le compte des déposants, de ces issues et abats.

Cette société anonyme est une véritable coopérative, seuls les bouchers en exercice peuvent en faire partie. Le capital de roulement est constitué par des apports proportionnels au chiffre des affaires que chacun a traité par le moyen de la société ; les bénéfices sont répartis de

la même façon. Malgré une concurrence pas toujours très loyale des vendeurs à la commission, la société a prospéré ; le nombre des adhérents a augmenté rapidement, le chiffre de vente en 1908 atteignait 888.000 kilos et, en 1911, montait à 1.757.000 kilos. Tandis que l'intermédiaire réquérait 4 fr. 50 par cent francs de vente, les frais généraux de la société en 1911 ne dépassaient pas 1 fr. 13 par 100 francs d'affaires et permettaient en outre l'attribution aux participants à la vente d'une ristourne s'élevant à 0 fr. 35 par 100 francs, soit pour l'ensemble des intéressés un profit net de plus de 60.000 francs et de plus l'assurance que leurs cuirs sont vendus seuls, qu'il ne s'y mêle aucune marchandise de valeur inférieure provenant de l'étranger, venant déprécier leurs produits et entraver un écoulement rémunérateur.

A Amiens, l'Union de la boucherie de la Somme réunit pour la vente des cuirs, peaux de mouton et suifs, 886 bouchers de la Somme et des départements voisins, et le chiffre des ventes atteint 4.000.000 de francs par an.

Au Havre, 90 bouchers sur 140 vendent en commun leurs cuirs, suifs et peaux de mouton, et font ainsi annuellement pour 650.000 francs d'affaires.

A Versailles, c'est le syndicat de la boucherie, comprenant 45 adhérents, qui fait l'ensemble des opérations sur les cuirs, les suifs et la triperie.

A Orléans, le Syndicat de la boucherie comprend une soixantaine de bouchers de la ville et un certain nombre de bouchers des environs, il vend les cuirs de ses adhérents tandis que les abats et issues sont vendus aux tripiers.

A Lyon, la grosse majorité des bouchers vendent leurs cuirs en commun et les ventes atteignent près

d'un million de francs. A Rouen, le Syndicat de la boucherie administre la Coopérative pour la vente des cuirs, dont le chiffre d'affaires atteint 1.500.000 francs. A Valenciennes, l'Union syndicale de la boucherie de l'arrondissement de Valenciennes a comme filiale l'Union régionale de la boucherie pour la vente des cuirs et issues qui groupe 80 bouchers et fait 28 à 30 000 francs d'affaires par mois. A Limoges, la vente des cuirs est partagée entre deux Syndicats de bouchers. A Tours, il n'y a pas à proprement parler de coopérative, mais les bouchers sont réunis en trois groupes ayant chacun un réceptionnaire gérant, les ventes ont lieu tous les mois aux enchères publiques par l'intermédiaire d'un syndic et chaque boucher touche sa part des cuirs vendus, déduction faite des frais.

Beaucoup de centres, même importants, n'ont pas même un embryon d'organisation. Ainsi à Bordeaux deux ou trois maisons de commerce se partagent l'enlèvement des cuirs, les abats sont vendus aux tripiers qui passent des marchés annuels avec les bouchers chargés de les approvisionner. Le sang est recueilli et traité par la maison Bourgeois spécialisée dans l'exploitation du sang et qui possède une douzaine d'usines en France. Le prix est fixé par tête abattue.

A Paris, l'Union de la boucherie en gros de Paris, fondée le 5 août 1898 par le Syndicat de la boucherie en gros de Paris, a pour objet l'exploitation coopérative des sous-produits de boucherie et leur transformation en matières premières destinées à l'agriculture et à l'industrie. Elle a la forme d'une Société anonyme à capital variable. Le Fondoir central de la boucherie, société anonyme constituée au capital de 1.500.000 francs pour

l'exploitation de ses suifs par la boucherie elle-même, joue un rôle analogue.

Toutes ces organisations marquent un progrès vers l'utilisation rationnelle et complète de tous les produits qui forment le cinquième quartier et tendent, sinon à la suppression complète, du moins à une importante réduction du nombre des intermédiaires. Ce système, s'il était généralisé, écarterait en tous cas réduirait à peu de chose, une des critiques les plus graves des détracteurs du système actuel.

Dans un ordre d'idées tout à fait voisin, les bouchers, mais plus souvent les municipalités, ont réalisé un très notable progrès par l'adjonction d'établissements frigorifiques aux abattoirs. Avant de montrer le rôle que peut jouer la coopération dans l'installation ou le fonctionnement des frigorifiques d'abattoirs, nous devons indiquer tout au moins rapidement les avantages que donne l'emploi du froid, en particulier, dans le commerce de la viande.

Nous n'examinerons que les avantages que la boucherie retirerait de l'usage des frigorifiques, mais, en fait, la question est beaucoup plus complexe et le froid peut jouer un rôle très important dans la conservation du gibier, du poisson, du beurre, des œufs, du lait, des fruits et primeurs et amener un changement très sensible dans les conditions d'exercice du commerce sans parler de la facilité plus grande des transports et de l'approvisionnement des grands centres.

L'hostilité des négociants en bestiaux et des bouchers, surtout des bouchers en gros, contre l'installation des frigorifiques, s'explique par des raisons de routine et aussi par la crainte que leur établissement amène un

changement complet dans le régime du commerce et, en particulier, la suppression du commerce du bétail sur pied. En fait, l'installation des frigorifiques dans tous les centres de consommation est nécessaire pour amener le changement radical qu'ils craignent, mais ne l'amène pas nécessairement et présente, dès aujourd'hui, de très gros avantages pour la boucherie.

La conservation de la viande est, à l'heure actuelle, pratiquée par trois procédés qui ont des valeurs diverses. Le plus simple et certainement le plus employé en France, c'est la simple glacière qui retarde la décomposition des substances animales en les maintenant à une température basse. Ce processus, outre qu'il n'est pratique que pour de petites quantités de viande et pour un temps très court, a le gros inconvénient de placer la viande dans une atmosphère humide, ce qui amène une décomposition rapide à la sortie de la glacière. D'autre part, l'air se renouvelant peu dans les glacières, la viande devient molle, poisseuse et prend vite un goût très accentué de relent. Si l'on se sert de glacières primitives dans lesquelles la viande n'est pas suffisamment séparée de la glace, dans le cas où celle-ci a été fabriquée avec des eaux contaminées, ou si elle provient d'étangs dont les eaux sont polluées, la viande peut provoquer des intoxications très graves.

Un deuxième procédé, qui consiste dans la congélation de la viande, nécessite une installation frigorifique complète, il s'opère ainsi : l'animal abattu est placé dans une salle de ressuyage, ou resserre pendant au moins douze heures. Dans cette salle, sous l'action d'une ventilation active et à une température d'environ 10°, les viandes se séchent et se raffermissent rapidement, elles

sont alors placées dans le frigorifique et congelées à cœur de -12° à -28° , puis ensuite maintenues à une température permanente d'au moins -5° dans un air sec constamment renouvelé. Dans ce cas, la durée de conservation peut atteindre 18 mois. Certes, on discute sur la qualité de cette viande. MM. Galtier et Moreau, le docteur Pagès prétendent que, bien qu'alibile et savoureuse, elle est moins bonne que la viande fraîche.

M. le professeur Armand Gautier (1) émet une opinion beaucoup plus favorable à la viande congelée :

« C'est une erreur de croire que la viande frigorifiée est plus pauvre en principes nutritifs que les viandes fraîches correspondantes, c'est le contraire qui est généralement vrai.

« Contrairement à ce qui a été affirmé, les viandes frigorifiées sont plutôt un peu moins gélatineuses que les viandes fraîches.

« Les phénomènes de fermentation anaérobie ne se produisent pas dans les viandes frigorifiées, conservées même pendant des mois à une température inférieure à 0.

« Pendant la conservation par le froid, les ferments peptonisants de la viande ne sont pas altérés mais rendus inertes.

« Les principes nutritifs assimilables sont légèrement plus élevés dans les viandes frigorifiées et sont dans le même état que dans les viandes fraîches.

« L'hypothèse qui veut que les viandes congelées se putréfient aussitôt après dégel est erronée ; en fait, elles peuvent être laissées à l'air, transportées en vrac, mises en wagon durant plusieurs jours, avant qu'aucune putréfaction ne s'y manifeste. »

(1) *L'Industrie frigorifique*, mars 1908.

M. Charles Grollet (1) émet une opinion beaucoup moins favorable :

« Les viandes, dit-il, deviennent dures, brunâtres à la surface, d'un aspect peu engageant pour le consommateur difficile qu'est le Français. De plus, elles présentent un autre inconvénient. c'est que le processus de la putréfaction s'y produit avec rapidité dès que ces viandes sont placées à la température normale. Il faut d'abord dit-il, prendre des viandes d'animaux abattus dans de bonnes conditions et manipulées avec une rigoureuse propreté, pour qu'elles renferment les agents de la putréfaction en nombre aussi restreint que possible. Il faut aussi, pour éviter la désorganisation physique due à une brusque congélation, refroidir graduellement les viandes et, de même, les réchauffer progressivement au moment de la mise en vente. Mais les inconvénients inhérents à la congélation, s'ils peuvent être atténués, ne peuvent disparaître et le procédé de la réfrigération — sans congélation — lui est de beaucoup supérieur. »

Cette opinion toute théorique trouve sa justification dans les faits. La République Argentine, le plus important de tous les pays exportateurs, augmente ses exportations de viande refroidie ou « chilled beef » au détriment de la viande congelée ou « frozen meat » qui cependant exige moins de soins et est d'un transport plus facile.

C'est là un procédé commode pour les longs transports, mais qui ne répond nullement aux besoins de la boucherie française et qu'il est, croyons-nous, hors de propos de vouloir lui faire adopter.

A côté de ce procédé il en est un autre qui s'adapte merveilleusement aux nécessités de la boucherie française

(1) *Journal du Syndicat de la Boucherie de Paris*, 11 août 1912.

et qui a été combattu par les intéressés par suite d'une confusion grossière, souvent voulue : la simple réfrigération des viandes. Tandis que la viande congelée est amenée et maintenue à une température inférieure à 0, la viande refroidie ou réfrigérée est simplement maintenue à une température de 2° ou 3° au-dessus de 0, elle ne subit donc jamais la congélation. Convenablement préparées et dans de bonnes conditions d'asepsie, les viandes frigorifiées se conservent facilement un mois et lorsqu'on les extrait des chambres froides, si on a soin de parer les coupes musculaires et d'enlever les aponévroses et graisses de revêtement, elles ont tout à fait l'apparence, l'odeur et le goût des viandes fraîches.

Les avantages, que procure aux bouchers et charcutiers l'emploi du froid, sont aussi nombreux qu'importants. Le plus souvent par les temps de chaleur les étaux sont insuffisamment approvisionnés et les bouchers préfèrent manquer la vente et mécontenter quelques clients que de s'exposer à des pertes importantes ; d'autre part, les clients trouvent difficilement à s'approvisionner et, n'ayant jamais la viande tendre et rassie qu'ils désirent, substituent à la viande d'autres denrées alimentaires. L'emploi des frigorifiques amènerait le consommateur à moins délaissier la viande et supprimerait à peu près complètement les pertes produites par la décomposition rapide des viandes. Ce système, à côté de l'intérêt pécunier, donne au boucher une tranquillité qu'il n'avait pas en lui ôtant le gros souci de conserver sa viande.

L'emploi du frigorifique donne au boucher le pouvoir de profiter des variations du cours. A l'heure actuelle, lorsque par suite d'une circonstance quelconque, le cours se trouve en baisse, le boucher ne peut en profiter et doit

se contenter d'acheter sa provision ordinaire ; s'il utilise un frigorifique il peut faire sa provision pour quinze jours ou trois semaines et réaliser ainsi d'assez gros bénéfices. Dans tous les cas, l'emploi du frigorifique réduit la dépréciation des animaux pendant leur stabulation dans les étables de l'abattoir : les frais d'entretien, de nourriture, les accidents de mortalité, si fréquents parmi les animaux qui ont fait de longs parcours, se trouvent presque complètement supprimés. La diminution de poids vif et de rendement normalement constatée sur les animaux qui séjournent dans les étables, elle aussi disparaît.

Plus encore que les bouchers, les charcutiers peuvent tirer un grand profit de l'emploi du frigorifique. La charcuterie effectue presque toutes ses opérations de salaison pendant la saison froide et les suspend presque complètement pendant les mois d'été. Il s'agit, en effet, de viandes destinées à de multiples manipulations et qui se décomposent très rapidement, la viande frigorifiée permet un travail propre et aussi facile au mois de juillet qu'au mois de décembre.

Les bouchers n'ont pas toujours immédiatement compris ces avantages et M. Carreau (1) nous dit qu'à Dijon, le président du Syndicat de la Boucherie avait, en matière de protestation, affiché dans sa boutique en grosses lettres l'avis suivant à l'adresse du public : « Ici, on ne vend pas de viandes provenant du frigorifique ». Cette hostilité n'a pas résisté à l'expérience et les bouchers se montrent très satisfaits des résultats.

(1) *Avantages des frigorifiques. Revue pratique des Abattoirs*, juin et juillet 1908.

Les frigorifiques peuvent être installés sur des bases économiques très différentes : comme entreprises purement privées, comme coopératives de bouchers, comme régies municipales directes ou encore comme établissements municipaux concédés soit à des Sociétés, soit à des coopératives de bouchers.

Les Sociétés privées ont un avantage, c'est que l'établissement ne limitera pas son but à la conservation des viandes et des salaisons, mais l'étendra aux œufs, beurres et produits alimentaires divers et se livrera en outre à la production de la glace. Mais il faut remarquer que ces Sociétés ne s'installent que dans des centres importants et très souvent dans les ports pour fournir aux navires les viandes réfrigérées qui leur sont nécessaires. L'importation des viandes congelées ou réfrigérées deviendra facilement un des buts de la Société et les agriculteurs se trouveront être hostiles à l'industrie du froid ainsi réalisée.

Ce qui est utile aux bouchers, ce n'est pas l'établissement de vastes entrepôts frigorifiques mais l'établissement plus modeste de frigorifiques d'abattoirs. L'idée qui vient naturellement à l'esprit est de faire fonctionner ces nouveaux établissements sous le même régime que les abattoirs, c'est-à-dire comme régie directe ou comme concession. Nous croyons pouvoir écarter de suite le régime de la concession qui donne aux communes toutes les garanties financières mais qui, en fait, a pour résultat de faire payer trop cher le service rendu. L'expérience faite en matière d'abattoirs nous montre les difficultés incessantes des bouchers avec les Sociétés concessionnaires. La régie directe permet une fixation plus équitable des tarifs, mais laisse aux communes tout l'aléa des

opérations; cependant, le système fonctionne dans un certain nombre de villes et donne toute satisfaction aux corporations intéressées.

La combinaison qui nous semble devoir être adoptée est une combinaison de la régie et de la coopération. Les bouchers, qui ont besoin de capitaux pour l'exercice de leur commerce, trouveraient difficilement les capitaux nécessaires à l'installation du frigorifique, c'est donc la commune qui trouvera l'argent nécessaire et fera effectuer les travaux de construction. Elle pourra alors confier l'administration du frigorifique au Syndicat de la boucherie moyennant une somme égale à l'amortissement de l'emprunt réalisé, et les bouchers pourront ainsi profiter d'un tarif aussi réduit que possible.

C'est en opérant ainsi que la coopération pourra amener un nouvel élément de prospérité dans les deux corporations de la boucherie et de la charcuterie et contribuera à leur assurer la plus large liberté commerciale. Les municipalités, en entreprenant l'établissement d'abattoirs munis de tous les perfectionnements modernes, rendent à toutes les classes de la société un très grand service, non seulement au point de vue de l'hygiène, mais encore au point de vue du bon fonctionnement et de l'organisation du commerce de la viande.

Nous n'avons, jusqu'ici, en France, qu'un petit nombre d'abattoirs modernes ou modernisés et un bien plus petit nombre encore munis de frigorifiques.

Les producteurs comme les consommateurs et les bouchers ont voulu modifier les conditions du commerce du bétail. L'association et la coopération sont ici encore les bases essentielles du progrès à réaliser, mais ici les visées sont moins nettes, moins précises et l'individua-

lisme étroit, souvent mesquin, du paysan français, a empêché, jusqu'ici, tout résultat effectif. Ce n'est que lorsque l'esprit d'association, de coopération et de mutualité aura pénétré d'une façon forte et durable dans les milieux agricoles, qu'une réforme utile pourra trouver sa place.

L'Union des Syndicats agricoles du Sud-Est qui avait fait une tentative pour la vente directe de la viande par le producteur au consommateur et avait établi, à Lyon, une boucherie et plusieurs succursales, a dû fermer tous ses établissements et liquider avec des pertes sensibles. Nous avons déjà montré la nécessité du boucher détaillant, nous n'y reviendrons pas et nous dirons que l'échec des producteurs s'explique par les mêmes raisons que celui des coopératives de consommateurs.

L'aspiration, souvent inconsciente, des producteurs est de réaliser la vente coopérative sur les marchés établis, c'est-à-dire établir en France ce qu'a fait la Fédération générale des Coopératives agricoles d'Autriche (*Allgemeiner Verband landwirtschaftlicher genossenschaften in Oesterreich*). Cette fédération a, en effet, fondé en 1907, sur le marché central de Vienne, un établissement affecté à la vente du bétail de boucherie (*Viehverwertungsstelle*), dans le but d'y procéder à la vente du bétail que les agriculteurs des différentes contrées de l'Empire lui enverraient. Des agents de confiance rassemblent le bétail que les producteurs désirent vendre et l'expédient à Vienne où d'autres agents de la Fédération le vendent au mieux. Le produit de la vente, moins les frais, est remis au producteur. En 1911, il a été ainsi vendu sur le marché de Vienne 133.650 têtes de bétail ; mais surtout des porcs, 128.360, provenant en majeure partie de

Gallicie. L'organisation s'est développée et ce nouveau mode de vente existe aujourd'hui, non seulement à Vienne, mais encore à Prague, Graz, Linz, Olmutz, Lemberg, Czernowitz et Marburg (1). A côté de cet organisme purement privé, le Gouvernement autrichien a créé un office « *Zentrale für Viehverwertung* » chargé d'instruire et de renseigner les producteurs sur les débouchés et les cours. Les résultats ont été de tous points excellents et, bien qu'une assez faible partie du bétail soit vendue par la Fédération des coopératives agricoles, le prix de vente du bétail par les producteurs a été sensiblement relevé.

Même à l'état embryonnaire, il n'existe pas en France d'organisation de ce genre. Un certain nombre de propriétaires envoient directement leurs animaux sur les marchés, quelquefois il y a entente entre deux ou trois propriétaires qui expédient leurs animaux en commun pour pouvoir profiter de la réduction de prix par suite du transport par wagons complets.

L'idée coopérative n'est cependant pas méconnue et nous lisons dans la *Notice sur le Commerce des Produits agricoles*, tome II, page 8. Département de l'Aisne : « En raison des importantes transactions dont ce bétail (le gros bétail) fait l'objet, les cultivateurs auraient le plus grand intérêt à constituer des coopératives d'achat et de vente. Le principal obstacle à cette organisation consiste dans les délais de paiement accordés par les commissionnaires ou marchands de bestiaux aux acheteurs qui ne disposent pas toujours des fonds nécessaires à l'époque de leurs approvisionnements ».

(1) Pour plus de détails, voir le *Bulletin mensuel du Bureau des Institutions économiques et sociales*, Juillet 1912.

La difficulté signalée n'est pas, croyons-nous, la difficulté réelle : les herbagers et les engraisseurs ont généralement à leur disposition en temps utile les capitaux nécessaires. Si quelques-uns ont besoin d'argent, ils empruntent soit à la Banque de France, qui leur consent un prêt sur titre, soit aux caisses de crédit agricole suivant le taux de l'intérêt. Il faut du reste remarquer que les caisses de crédit agricole sont trop souvent peu connues et que ceux qui les utilisent sont souvent de gros propriétaires qui empruntent des sommes importantes. Le paysan français n'aime pas à emprunter et si les nécessités l'y obligent, son plus grand souci sera de rendre le prêt aussi secret que possible. C'est cette crainte de la publicité qui a empêché le développement des warants agricoles et des Caisses de crédit agricole. La difficulté réelle est double : la répartition du bétail, acheté aux foires de maigrage, entre tous les membres de la coopérative, chacun voulant avoir le bétail acquis dans les meilleures conditions. Lors de la vente, la coopérative vendra aux bouchers, son but étant d'éviter les intermédiaires, et là se présente la deuxième difficulté : les bouchers ne paient pas comptant et il faut leur faire un crédit plus ou moins long et parfois surveiller de près l'état de leurs affaires. C'est cette situation qui empêche les producteurs de traiter avec les bouchers et fait qu'ils s'adressent à un marchand qui paie comptant ou dont ils connaissent la solvabilité, et qui peut être mieux au courant de la situation des différents bouchers.

Il y a, il est vrai, un remède à cet état de choses : si le propriétaire ou la coopérative de vente, au lieu de se trouver en présence d'un boucher, traitait avec un groupe de bouchers solidairement responsables, présentant par

suite toutes garanties, il y aurait un grand pas de fait vers la vente directe du producteur au boucher. Malheureusement, dans ce dernier sens, rien n'a été fait et les bouchers sont souvent sous la dépendance étroite des négociants en bestiaux ou des chevillards avec lesquels ils se solidarisent.

Dans le monde agricole, nous trouvons une tendance, indirecte il est vrai, dans le sens d'une organisation coopérative. Cette tendance est marquée par les syndicats d'élevage ayant pour but l'amélioration rationnelle du bétail et qui reçoivent de l'Etat des subventions (1). Le but essentiel de ces syndicats est la possession d'un animal reproducteur de race et de qualité appropriées aux nécessités de l'élevage local. Le procédé employé pour mettre à la disposition des agriculteurs ce reproducteur de choix est assez variable : tantôt la société est propriétaire de l'animal et le confie à un détenteur moyennant une somme fixe et quelquefois une part des bénéfices ; tantôt encore elle confie son animal à un détenteur responsable qui touche le prix de toutes les montes, tantôt enfin la société fait une location à forfait. De plus, le syndicat tient des livres zootechniques indiquant la généalogie des animaux et leur signalement, quelques-uns s'occupent du contrôle laitier, plus rarement ils s'occupent de la tenue des étables et de la composition de la ration alimentaire des animaux. L'effort dans ce sens est encore assez minime, puisqu'en 1910 on ne comptait que 42 syndicats comprenant 2.468 membres et dont l'action était limitée à quinze départements. Ce

(1) La loi de finances du 27 février 1912 donne un crédit de 200,000 francs.

chiffre doit encore être réduit, car il comprend des syndicats visant à l'élevage du cheval et qui n'ont aucun effet sur le commerce des animaux de boucherie.

En tous cas, il y a là un effort sérieux qui a déjà donné des résultats appréciables dans l'amélioration des races et qui, accessoirement, apprend aux cultivateurs à mieux connaître leurs intérêts, leur montre les résultats que donne l'association et la nécessité de la discipline. C'est en inculquant cet esprit de discipline aux producteurs que les syndicats d'élevage travaillent efficacement à préparer la coopérative de vente des animaux de boucherie, et c'est pourquoi nous avons cru devoir dire quelques mots sur ces institutions, qui n'ont cependant qu'un rapport lointain avec le commerce de la viande.

CHAPITRE III

LES ABATTOIRS RÉGIONAUX

A côté des réformes que nous venons d'indiquer, se place une conception nouvelle du commerce du bétail et de la viande qui a soulevé des polémiques nombreuses.

Avant d'examiner comment on a été amené à cette conception, ce qu'elle est, ce qu'on lui reproche, nous devons indiquer quelle est l'opinion du parti socialiste dans la question. Voici ce qu'en dit, dans le *Midi Socialiste* de Toulouse du 14 août 1912, M. Compère-Morel, le propagateur du socialisme agraire. Après avoir reproduit la récapitulation d'une enquête à laquelle s'est livré M. Fernand Momméja, rédacteur au *Temps*, sur le prix de la viande et les intermédiaires, il déclare que : « ces lignes constituent le plus formidable réquisitoire que l'on puisse prononcer contre le régime social actuel ». Et il ajoute : « Le remède absolu est connu : c'est là, comme en toutes choses, le remède socialiste

« Que demain, maîtres du pouvoir, nous socialisions les moyens de production, d'échange et de transport et que nous disposions collectivement des prés du Nivernais (loués actuellement par des propriétaires à raison de 80 à 170 francs l'hectare), des lignes de chemin de fer où roulent par milliers les wagons de bestiaux, ainsi que des

abattoirs de la Villette où chaque année des centaines de mille de bœufs arrivent, sont vendus et abattus — et nous verrons bien si le paysan ne touchera pas plus de 114 fr. 77 pour les trois années et demie de travail, qu'il a dû fournir pour élever son bœuf, et si le consommateur ne paiera pas moins cher le morceau de viande qu'il achètera pour alimenter lui et les siens.

« En régime socialiste, les prés gras, verdoyants et luxurieux du Nivernais — comme ceux de la Normandie, du Charolais, du Bourbonnais, etc., etc. — seraient recouverts de nombreux troupeaux et le coût de leur entretien sera bien réduit puisque les haies, les clôtures artificielles et les fossés inutiles disparaissent, c'est l'agrandissement des prairies et l'augmentation fatale de leur rendement qui s'en suivra.

« Les troupeaux, logés l'hiver dans de vastes étables éclairées et aérées suivant les dernières données de l'économie rurale, étant moins disséminés qu'à l'époque où chaque éleveur ou emboucheur avait « ses bêtes », c'est encore des dépenses en moins !

« Des abattoirs modernes munis de tous les perfectionnements seront construits dans les milieux d'élevage. On tuera sur place. Une station de froid, des entrepôts et des wagons frigorifiques permettront de conserver et de transporter à des distances considérables la viande la plus fraîche et la plus nourrissante qu'on puisse consommer.

« Pour la vente, de grandes boucheries d'une propreté exemplaire, vastes et saines, possédant leurs chambres froides, leurs glaciers et leurs frigorifères — comme il en existe déjà dans de grands marchés étrangers — où une viande des plus appétissante et moins coûteuse que

celle d'aujourd'hui, sera à la disposition des consommateurs.

« Voilà le remède absolu, il est trouvé. »

Certes, c'est là un tableau riant mais qui n'a pas nécessité beaucoup d'imagination. Il y a longtemps que l'on connaît l'avantage que présente pour la culture la concentration de toutes les propriétés de l'exploitant et que l'on a réduit les frais d'échange pour faciliter cette concentration. Le crédit agricole à long terme permet aux cultivateurs d'avoir des étables convenables. Les abattoirs modernes de M. Compère-Morel existent dans les deux Amériques et l'idée de leur développement en France n'est pas l'œuvre du socialisme. Les grandes boucheries, mais c'est Potin ou Damoy. La socialisation des moyens de production n'est pas une théorie spéciale à l'agriculture.

Cette séduisante vue d'avenir n'est pas encore réalisée et son auteur a à répondre, non seulement aux arguments généraux des anti-collectivistes, mais encore aux arguments spéciaux à cette branche de production et de commerce : il ne tient nul compte de l'attachement du paysan à sa terre, de la difficulté d'évaluation du bétail sur pied et de la viande abattue et de la quasi-impossibilité de la vente de la viande au détail par une personne non intéressée à cette vente

L'idée première d'une modification complète du commerce de la viande est d'importation américaine et a été introduite par des négociants qui ont voulu établir cette modification à leur profit. Cette première forme est une copie du système américain. Aux Etats-Unis, le boucher est un négociant en viandes qui passe des contrats avec les établissements d'abatage des animaux et de conser-

vation des viandes de Chicago, Kansas-City, Omaha, St Louis etc., lesquels lui livrent, à l'heure et au jour dits, à des prix déterminés, tous les produits nécessaires à son commerce. Ceci facilite et simplifie le travail du boucher qui n'a plus le souci de la vente des sous-produits des animaux qu'il immolait jadis et établit sans difficulté ses prix de revient.

L'établissement des « Packing-Houses » américains est à ce point perfectionné, dit M. Gelis-Didot, conseiller du commerce extérieur, que tout sert et que rien n'est perdu ; l'utilisation des produits et des sous-produits se faisant de la manière la plus complète et la plus rationnelle. De grandes usines centrales, où l'abatage se fait d'une façon aussi économique que possible, où la division du travail est poussée à l'extrême et, dans leur rayonnement des usines adjacentes, soudées pour ainsi dire à l'usine centrale et où se fait le traitement des sous-produits : sang, os, poils, crins, peaux, graisses de toute nature, cornes, engrais de toutes sortes, etc. Et, à côté de tout cela, des laboratoires pour la fabrication des produits physiologiques et pharmaceutiques, tels que pepsine et pancréatine. Ce n'est pas tout, ces sous-produits de natures diverses, fournissent la matière première de multiples industries annexes : fabriques d'oléo-margarine, de savons, de boutons, de brosses, de peignes, de cuirs tannés, etc.

Tel est le système qu'en 1906-1907, un groupe d'hommes d'affaires a voulu instaurer en France, sans succès du reste. Non pas, croyons-nous, parce que le système est inapplicable en France, mais bien parce que les points d'établissement de ces abattoirs ont été mal choisis, ce qui a amené, à côté de l'opposition des négociants en

bestiaux, chevillards et bouchers, celle des producteurs.

On a parlé de trois établissements différents : un à Graville-Sainte-Honorine, aux portes du Havre, un à Bonneuil, la plus petite commune du département de la Seine, un autre près de Bordeaux, à Villenave-d'Ornon. L'établissement de Bonneuil, visant à se substituer à la Villette, devait amener l'opposition de toutes les corporations qui y travaillent. Ceux de Graville-Sainte-Honorine et de Bordeaux ont eu pour but, a-t-on dit, de refaire une virginité aux conserves de Chicago sous le couvert de la fabrication française. Mais le point sur lequel on a le plus insisté pour obtenir dans cette campagne l'appui des producteurs, a consisté à montrer que les trois établissements allaient avoir pour but de faire réduire les droits de douane. *Le Fermier* (1), organe des commissionnaires en bestiaux, montre la progression de l'élevage aux Etats-Unis, de 1897 à 1907 :

	Gros bétail	Porcs
1897	46.450.135	40.600.276
1902	61.424.599	48.698.890
1907	72.534.000	54.794.000

et ajoute : ces chiffres nous montrent que, malgré les besoins d'une population toujours grandissante, les Etats-Unis sont plus que jamais contraints de rechercher des débouchés au dehors. L'établissement d'abattoirs américains en France a pour but de faciliter l'accès chez nous des conserves et des viandes américaines. Au point de vue économique, la spéculation, telle qu'elle est avouée, ne se comprend pas : fabriquer en France avec du bétail français des conserves qui coûteront plus cher que les

(1) *Journal* du 8 août 1907. — *Les grandes usines à viandes.*

conserves américaines. *Le Fermier* du 21 mars 1908, dans le compte rendu qu'il donne d'une réunion de la Société d'encouragement à l'agriculture, explique ce qui va se passer. Des achats fictifs amèneront la hausse, il y aura une campagne de presse parallèle contre la viande chère, le public sera frappé, les Chambres, le Gouvernement, seront conduits à admettre provisoirement la libre introduction du bétail étranger et le tour sera joué. L'étiquette des trois abattoirs est française, mais l'argent est américain, ne l'oublions pas.

Le plus grand danger que fassent courir ces créations à notre élevage consiste dans la propagation des épidémies, inséparables des introductions en masse.

En tous cas que la viande étrangère entre ou n'entre pas, les grands abattoirs industriels nous mènent au trust de la viande dont l'action, un peu poussée au noir, se résume ainsi :

Acte premier. — La société achète le bétail à prix fort. Les éleveurs sont enchantés. Les bouchers sont inquiets.

Acte II. — La société ouvre des boucheries et vend la viande à prix doux. Les consommateurs sont enchantés. Les bouchers sont ruinés.

Acte III. 1^{er} tableau. — La société, par la ruine des bouchers, étant devenue seule acheteur de bestiaux, les achète à bas prix. Les éleveurs sont inquiets.

2^e tableau. — La société, par la ruine des bouchers, étant devenue seule vendeur de viande, la vend à des prix élevés. Les consommateurs sont inquiets.

Acte. IV. — Les éleveurs, sentant venir la ruine, renoncent à l'élevage. L'élevage diminuant, la viande est de plus en plus chère. Les consommateurs s'agitent et réclament des mesures énergiques.

Acte V. — Le gouvernement abaisse les droits de douane sur les bestiaux et les viandes. Le marché français est aussitôt inondé de bétail étranger. L'élevage français est ruiné.

La Revue pratique des Abattoirs (février 1910) parle d'une grève des consommateurs aux Etats-Unis dirigée contre une tentative de trust de la viande et expose les faits d'après le *Daily Chronicle*. Le trust de la viande et les fabricants de conserve de viande, pour maintenir leurs tarifs exagérés, n'avaient pas craint de retirer de la vente une grande quantité des viandes tuées et préparées. Il n'y aurait pas moins de 14 millions de bœufs 6 millions de veaux, 25 millions de moutons et 50 millions de porcs en réserve, soit 1.200 livres de viande par tête d'habitant. L'énormité de ces chiffres nous laisse sceptique ; en tous cas, il est clair que l'on veut effrayer tous les intéressés et empêcher à tout prix la création d'abattoirs industriels croquemitaïnes modernisés.

La question n'en est pas restée là et, sinon la majorité, du moins une portion importante de l'élite des éleveurs français a repris la question pour la faire sienne et la résoudre de manière à ne léser ni les intérêts des producteurs et des consommateurs, ni ceux des bouchers. Les abattoirs industriels sont devenus des abattoirs régionaux coopératifs ; à l'idée d'une meilleure utilisation des sous-produits s'est jointe l'idée de la suppression du marché de la Villette et de sa transformation en marché de la viande abattue. L'industrie du froid, de son côté, a nettement pris parti pour les abattoirs régionaux qui nécessiteront de nombreuses commandes. Les Compagnies de chemin de fer, elles aussi, semblent favorables à la réforme, elles préféreraient les transports de viande

fraîche en wagons réfrigérants au transport d'une marchandise aussi délicate que les animaux vivants et verraient une importante partie de leur matériel disponible pour d'autres usages.

Il ne s'agit plus ici de lanceurs d'affaires qui cherchent à réaliser un gros bénéfice, mais d'un groupe de notabilités du monde de l'élevage, appartenant à des orientations politiques différentes, qui veulent améliorer le régime du commerce de la viande et ont à lutter, non seulement contre les difficultés matérielles d'organisation qu'ils ont à peine examinées, mais encore contre l'opposition des chevillards, courtiers, commissionnaires qui ont à la Villette une position des plus solides et contre tous ceux qui, pour des raisons diverses, sont entraînés dans leur orbite.

Voilà comment se pose aujourd'hui la question des abattoirs régionaux, elle n'est pas encore entrée dans le domaine pratique, elle est presque inconnue du grand public et les discussions portent sur son principe même.

M Lucas-Dalmagne, président de la Chambre syndicale des commissionnaires en bestiaux et marchands, dans un magistral discours, expose comment est venue l'idée d'abattoirs régionaux. Après avoir exposé l'inefficacité ou l'impossibilité des remèdes proposés, il dit : « A la mauvaise humeur des consommateurs, à la déconvenue des services sanitaires en présence de leur impuissance, aux doléances de l'agriculture, un dérivatif s'imposait. Les partisans de l'industrie du froid, qui ont droit à leur place au soleil, les partisans aussi de la décentralisation, poussés par un intérêt de clocher très légitime, ont aidé à le découvrir. »

« Abattons les bestiaux dans les pays de production,

ont dit les uns ; créons, à cet effet, des abattoirs régionaux et n'ayant plus à transporter sur les points de consommation que de la viande frigorifiée au préalable, nous ne transporterons plus la fièvre aphteuse »

« Créons des abattoirs régionaux, ont répété les autres, et la viande pouvant se transporter plus rapidement et plus économiquement que les bestiaux, nous apporterons ainsi une atténuation à son prix. De plus, nous retiendrons dans la région de chacun de ces abattoirs un courant d'affaires qui y déterminera une activité bienfaisante. »

« Créons des abattoirs régionaux, ont crié d'autres encore, et nous supprimerons ainsi de nombreux intermédiaires qui interviennent dans le fonctionnement du marché de la Villette et qui vivent au détriment du consommateur. Plus de marchands qui achètent les bestiaux chez le cultivateur ou en foire ; plus de commissionnaires pour faire la vente des bestiaux sur les grands marchés pour le compte des approvisionneurs ; plus de bouchers en gros qui transforment les bestiaux en viande ; on n'a pas osé dire plus de bouchers en détail, mais on l'a pensé. Les producteurs alimenteront directement les abattoirs régionaux et ceux-ci alimenteront le public. C'est très simple. »

« Et tous, en chœur, ont ajouté : que le marché de la Villette devienne un marché d'approvisionnement local ; que les animaux qui y seront présentés à l'avenir n'en sortent plus que pour les abattoirs de Paris. Ainsi disparaîtra le danger de répandre la fièvre aphteuse que comportent les réexpéditions de ce marché. »

Ce tableau indique bien la pensée des réformateurs, mais, sous bénéfice d'une rectification, il n'est pas ques-

tion de supprimer les bouchers détaillants. Il est à souhaiter, dit M. Lucas (1), que ces abattoirs soient créés par des coopératives d'éleveurs d'accord avec les bouchers détaillants et il ajoute en note. L'Union que nous envisageons entre producteurs et détaillants n'a rien de commun avec les boucheries coopératives créées à La Rochelle, Grenoble, aux environs de Paris, etc., et par lesquelles on a cherché à se substituer aux bouchers détaillants.

Cette fois, on ne parle plus de l'importation des bestiaux ou des viandes étrangères, et M. Moussu, dans son rapport à la Société nationale d'agriculture sur les modifications à apporter au régime des abattoirs, rejette nettement toute diminution des droits de douane, laissant seulement place à des importations coloniales, les adversaires de la modification laissent aussi de côté le reproche qu'ils adressaient aux abattoirs industriels américains.

Le problème que pose M. Moussu est le suivant :

1° Savoir si, par une réorganisation du régime de nos grands marchés, on pourrait limiter la dissémination des maladies contagieuses dont les conséquences sont si fâcheuses pour notre élevage et si désastreuses pour la fortune publique ;

2° Savoir s'il serait possible de diminuer tous les frais résultant des pratiques actuelles dans le commerce du bétail, au bénéfice des populations rurales qui vendent et de celles des villes qui consomment

Le problème est double, la solution, tout au moins pendant un temps, l'est aussi. En effet, l'établissement d'abattoirs régionaux coopératifs supprime tous les

(1) *Abattoirs agricoles coopératifs*, page 17.

intermédiaires qui trafiquent sur le bétail de boucherie vivant et supprime du même coup tous les transports, c'est-à-dire évite toute dissémination des maladies contagieuses. Mais M. Moussu, qui ne nous donne pas de détail d'organisation, se rend cependant compte des difficultés qu'ils rencontreront surtout au début de leur installation et pour faciliter et encourager ces débuts et, du même coup, réduire les chances de contagion, il demande la transformation immédiate de tous les marchés en marchés d'approvisionnement. Il est difficile de modifier d'un seul coup l'organisation du commerce de la viande, sans parler de la résistance des corporations intéressées, il faut amener une entente entre les producteurs, entre les bouchers détaillants, mettre les deux groupes en parfait accord. trouver les capitaux nécessaires, non seulement pour l'établissement des abattoirs régionaux, mais encore pour l'établissement d'entrepôts frigorifiques dans tous les centres de consommation.

La modification, même si personne n'en contestait les avantages, ne peut être l'œuvre d'un jour et cependant M. Moussu, dans le projet qu'il présente, déclare : Tous les animaux amenés dans les abattoirs et sur les marchés immédiatement annexés aux abattoirs, ne pourront être remportés vivants. Cette mesure favoriserait l'installation d'abattoirs régionaux, diminuerait peut-être sensiblement les chances de contagion, mais amènerait une perturbation grave dans le commerce du bétail. La mesure a été appliquée et voici le tableau qu'en fait M. Lucas-Dalmagne :

« Les agriculteurs, alarmés par l'apparition de la fièvre aphteuse, ont réclamé du gouvernement des mesures de protection contre l'extension de l'épizootie.

« Les services sanitaires n'ont pu que préconiser l'application des mesures administratives prévues par la loi sur la police sanitaire des animaux.

« Conformément à ces deux demandes, l'administration supérieure de l'agriculture a, dans diverses régions, interdit la circulation des bestiaux, supprimé les foires et marchés; elle a même, un instant, pour la raison qu'elles pouvaient être un véhicule pour la contagion, interdit les réexpéditions de la Villette.

« On s'est vite aperçu que traiter la fièvre aphteuse par des applications d'arrêtés, était un moyen aussi inefficace au point de vue de la thérapeutique que nuisible au point de vue du commerce de bestiaux et, par conséquent, des intérêts de l'agriculture. Il n'arrêtait pas la propagation du mal. L'interdiction des foires et marchés et de la circulation du bétail empêchait les engraisseurs et herbagers d'écouler, dans des conditions normales, leurs animaux prêts pour la boucherie, alors que la sécheresse, venant encore aggraver la situation, leur faisait de cet écoulement une impérieuse obligation. L'interdiction des réexpéditions du marché de la Villette faisait de ce marché un véritable traquenard, puisque les approvisionnements n'y avaient plus d'autre issue que les abattoirs de Paris et du département de la Seine. Elle obligeait, en outre, les pays déficitaires à aller s'approvisionner, au hasard de l'inspiration de leurs fournisseurs, dans les diverses régions productrices, d'où la maladie était dès lors rapportée de première main. »

M. Moussu, du reste, reconnaît que l'application des mesures sanitaires entraîne toujours des perturbations profondes dans le commerce du bétail et détermine

parfois des pertes économiques fort importantes, et il ajoute : « Pour les marchés des grandes villes : Paris, Lyon, Bordeaux, etc., l'application des règlements reste inopérante, parce que les nécessités du commerce, tel qu'il est pratiqué actuellement, ne peuvent répondre aux exigences de la consommation qu'en violation des règlements édictés. »

L'établissement des abattoirs industriels régionaux supprime la difficulté, c'est vrai, mais tant que l'on n'en aura pas créé un nombre assez important, il est illusoire de parler de réglementation, puisqu'on sait qu'elle sera inévitablement violée.

Quelles que soient les difficultés inhérentes au changement de régime, nous devons voir ce que seront ces abattoirs régionaux et ce qu'on en attend. L'abattoir industriel doit réaliser, tant au point de vue du travail des ouvriers, de la conservation des viandes et de l'utilisation de ce qu'on appelle les sous-produits, tous les perfectionnements économiques les plus récents ; puisque, comme dans toute autre industrie, le succès est basé sur l'économie et les facilités données à la main-d'œuvre, sur la bonne conservation des produits travaillés et la bonne utilisation finale de tout ce qui peut avoir une valeur quelconque. Il lui faut un travail continu, effectué par des équipes d'ouvriers habiles et bien spécialisés ; des commodités de réception pour son bétail, des facilités d'emmagasinement et de conservation des viandes abattues, des commodités d'expédition pour la réexportation de ses viandes, des installations bien adaptées à l'utilisation et à la conservation des sous-produits. Il doit être construit, autant que possible, dans un grand centre de production, pour que le déplacement du bétail à tuer soit réduit au minimum et relié directement aux

voies ferrées. Il faut qu'il puisse vendre les viandes abattues à une clientèle déterminée dans les grandes agglomérations et effectuer ses transports en wagons réfrigérants. Il faut enfin des capitaux comme première mise de fonds et comme capital circulant.

Voilà, d'après M. Moussu, ce qu'est un abattoir régional et les conditions de son bon fonctionnement, ce qu'on en attend c'est un abaissement relatif du prix de la viande et un approvisionnement plus facile de l'armée et des villes frontières.

M. Lucas nous donne une idée des économies possibles. Il établit qu'entre l'éleveur et le boucher au détail, les pertes, frais de transport et de marché, bénéfice des intermédiaires, élèvent le prix de la viande de 0 fr. 167 par demi kilo pour le bœuf, de 0 fr. 183 pour le veau et de 0 fr. 193 pour le mouton, soit une différence de prix par tête de 156 francs pour un bœuf de 500 kilos, de 36 fr. 05 pour un veau de 110 kilos et de 14 fr. 95 pour un mouton de 40 kilos.

A l'étranger, qu'il s'agisse des abattoirs industriels américains ou des abattoirs coopératifs danois, les frais sont beaucoup moins élevés, le travail mieux compris, ce qui supprime une grosse partie des pertes. Les bestiaux sont achetés à l'étable directement par les abattoirs et sont, dès lors, l'objet des soins les plus minutieux. L'abatage s'opère dans de grandes salles dans lesquelles un agencement mécanique approprié réduit au minimum les manutentions. Cette salle, généralement au premier, communique avec la pièce inférieure par des trappes, goulottes et monte-charges. Cette disposition permet de recueillir bien plus facilement et sans perte le sang des animaux, d'enlever immédiatement les abats sans leur laisser toucher le sol et de diriger, sans retard, les peaux, pieds et sous-produits vers leurs ateliers respectifs.

Certes, il existe en France beaucoup d'abattoirs qui, vu leur importance, pourraient avoir tous les perfectionnements modernes ; mais le gros obstacle vient des intéressés et de leur esprit d'individualisme étroit. L'abattoir pour eux n'est que la réunion en un même lieu de toutes les tueries particulières et si, dans un intérêt d'hygiène, ils acceptent cette disposition, ils veulent avoir leur alvéole où ils sont chez eux et travaillent comme ils l'entendent. Il est bien évident qu'avec cette conception, la construction de l'abattoir est plus onéreuse et que personne ne peut profiter des avantages que donne une installation mécanique dans l'abatage en grand et des économies que permet de réaliser la division du travail. Les chevillards parisiens en sont encore à préconiser ce système détectueux.

Nous n'examinerons ni le mode de traitement de la viande, ni celui des sous-produits, ce sont là des matières qui sortent du domaine économique et entrent dans celui du spécialiste en matière de construction d'abattoirs. Avec une organisation américaine, les frais se trouveraient sensiblement réduits et descendraient, pour un bœuf à 53 fr. 50, pour un veau à 12 fr 90 et pour un mouton à 4 fr. 40. Il est vrai qu'ici M Lucas néglige le prélèvement des intermédiaires qui, d'après lui, dans le mode actuel du commerce atteint 69 fr. 40 pour un bœuf, 12 fr. 60 pour un veau et 6 fr 58 pour un mouton et dans son compte définitif il réduit les frais du marché français à :

104 fr. 50 pour un bœuf, 26 fr. 75 pour un veau, 9 fr. 13 pour un mouton, ce qui laisse subsister une différence de 51 francs par bœuf, 13 fr. 85 par veau et 4 fr. 73 par mouton.

De plus, un traitement approprié permet de vendre les peaux et sous-produits sensiblement plus cher qu'en France, le séjour de la viande dans les chambres froides empêche la perte de poids par évaporation, perte qui atteint 5 % du poids de viande, d'où un bénéfice net de 18 fr. 75 par bœuf, 4 fr. 95 par veau et 2 francs par mouton. Au total de ces deux chefs on obtient un excédent de vente de 52 fr. 26 par bœuf, 14 fr. 70 par veau et 5 fr. 90 par mouton.

En résumé, un tel système donnerait un gain net par tête de 100 francs par bœuf, 28 francs par veau et 10 francs par mouton. Ce bénéfice peut être discuté comme chiffre, peut être réduit plus ou moins sensiblement, mais reste incontestablement très appréciable. Le producteur aura à son service l'outil nécessaire pour lutter contre les intermédiaires qui : « ont ouvert, entre l'agriculteur et celui qui use de ses produits, un abîme infranchissable » (1). Mais cet outil est peut-être une arme et même une arme à deux tranchants. Les abattoirs seront établis seulement dans les régions où la production du bétail de boucherie est particulièrement importante, et où il est possible d'avoir toute l'année des chiffres d'abatages à peu près identiques, c'est-à-dire dans le centre, le centre-ouest et l'ouest. Les autres régions conserveront le mode actuel du commerce, le prélèvement des intermédiaires, et subiront la baisse que produira, sur les grands marchés, l'introduction des viandes provenant des abattoirs régionaux. La généralisation rapide des abattoirs régionaux qui supprimerait cette difficulté amènerait

(1) Jules Le Conte. — *L'Agriculture dans ses rapports avec le pain et la viande.*

souvent la suppression des abattoirs municipaux et une perturbation grave dans les finances communales

Au point de vue militaire, nous avons déjà signalé l'intérêt très réel de l'adjonction d'un frigorifique aux abattoirs et l'intérêt qu'aurait l'Etat à faire directement ses achats dans les régions de production, pour abattre les bestiaux sur place et envoyer la viande aux villes de garnison possédant des frigorifiques. L'établissement d'abattoirs régionaux coopératifs éviterait à l'Etat toute intervention et lui rendrait le même service, leur utilisation, dès le temps de paix, permettrait d'avoir un personnel compétent.

L'Administration de la Guerre possède dans l'enceinte de la Villette une usine frigorifique établie pour servir en cas d'investissement à l'alimentation du camp retranché de Paris. Cette usine est louée à une société industrielle qui s'en sert pour la conservation des fruits et fromages et pour la fabrication de la glace. Cette utilisation particulière résulte d'une clause formelle introduite dans le cahier des charges de la location, qui spécifie que l'usine ne pourra être affectée, en temps de paix, à aucun commerce se rattachant aux objets de consommation pour la population civile et ayant un rapport direct avec les commerces exercés à l'abattoir. L'administration militaire n'est pas responsable de cet état de fait qui lui a été imposé par une délibération du Conseil municipal de Paris, en date du 13 juillet 1894, prise à la demande des bouchers en gros. Aujourd'hui, les bouchers s'opposent moins aux frigorifiques d'abattoirs, le Conseil municipal de Paris y est favorable et nous lisons dans un rapport présenté par M. Massart, le 30 mars 1912 : « Nous avons vu, en effet, que dans tous

les abattoirs récemment construits, soit en France, soit à l'étranger, par exemple à Soissons, à Zurich, à Stuttgart, à Offenbach-sur-le-Mein, on a installé des frigorifiques très vastes, qui se trouvent absolument insuffisants pour répondre aux besoins des populations ». Les opinions se sont modifiées et M. Lucas-Dalmagne, dans son discours au banquet des Commissionnaires en bestiaux, nous montre qu'il n'est pas ennemi du progrès et indique comment il comprend la réforme du commerce du bétail. Que toutes les municipalités importantes créent des abattoirs avec installation moderne, y compris frigorifiques; qu'on multiplie les abattoirs intercommunaux. Les uns et les autres proportionnés aux besoins locaux, seront exploités par la boucherie du lieu et alimentés par les foires du voisinage immédiat. L'excédent des abatages sur la consommation pourra y être resserrée dans les frigorifiques pour être écoulé au fur et à mesure des besoins. C'est le système allemand qui, au point de vue de l'inspection sanitaire, de l'hygiène, de la bonne conservation des viandes et des facilités de l'approvisionnement militaire est déjà bien supérieur au mode actuel français et laisse à la Villette son rôle de marché régulateur.

Les critiques portées sur l'établissement d'abattoirs régionaux sont d'ordres divers : ils seront aussi dangereux que la Villette en cas d'épizootie, ils ne seront guère économiques, ils ne peuvent être établis que par des sociétés financières, ce qui amène le trust; s'ils sont coopératifs, ils absorberont tous les fonds du crédit agricole mutuel, enfin, c'est une concurrence grave aux abattoirs municipaux et aux marchés de réexpédition et ils feront subir à bon nombre de villes des pertes importantes.

Nous en ajouterons une autre moins grave d'ordre pratique : la difficulté de réaliser l'entente nécessaire entre tous les intéressés et, au début, une lutte commerciale particulièrement difficile à soutenir contre tous ceux qui vivent des grands marchés.

Ces abattoirs régionaux peuvent être établis d'après deux types assez distincts, qu'ils soient coopératifs ou non. Le gros abattoir industriel du type américain, une douzaine au maximum pour toute la France, établi au centre des pays producteurs dans le Charolais, le Nivernais, le Bourbonnais, le Berry, le Limousin, la Vendée, la Normandie et qui sacrifiera tout le bétail d'une assez vaste région et traitera tous les sous-produits. C'est là une entreprise qui nécessite de très gros capitaux et que les coopérateurs ne peuvent guère espérer mener à bien ; c'est cette forme que vise plus particulièrement la critique.

Ces abattoirs seront approvisionnés par un marché régional où les bestiaux seront vendus soit par les propriétaires, soit par des marchands collecteurs de bestiaux. Si l'on peut trouver sur ce marché toutes les catégories de bétail, ce ne sera qu'un diminutif de la Villette et l'interdiction des réexpéditions y produira le même résultat : le vendeur sera à la merci des exploitants de l'abattoir. Si l'abattoir opère ses achats à la ferme ou sur les foires, il y aura une tendance, pour augmenter le chiffre d'affaires, à opérer dans une région beaucoup plus vaste et à aller faire des achats au loin. Cette tendance se manifestera d'autant plus facilement qu'il n'existe pas en France de région produisant le bétail gras toute l'année, les régions d'herbage le produisent l'été, le Bourbonnais, le Limousin, la Vendée

fournissent presque exclusivement l'hiver. Pour avoir un travail régulier, l'abattoir devra se trouver à la limite de deux ou trois régions produisant à des époques différentes, c'est alors augmenter le transport et les pertes qui en résultent.

Réglementer le marché, interdire les réexpéditions, créer des abattoirs régionaux, tout cela ne supprimera pas tout transport de bétail gras et laissera subsister tous les transports de bétail maigre, des animaux de travail et d'élevage, c'est-à-dire assez pour développer la contagion aphteuse.

En admettant que tous ces abattoirs soit créés par des sociétés différentes, la communauté d'intérêts amènera bien vite un accord entre elles, si non un trust, du moins un cartel. Il nous semble difficile de parler d'un trust; en cette matière, non seulement il y aurait là une manœuvre de spéculation tombant sous le coup de la loi pénale, mais encore parce que, pour établir un trust, il faut un monopole de fait, monopole qui ne pourra jamais exister puisque les abattoirs communaux, intercommunaux et ceux des grandes villes subsistent. Si ces Sociétés financières voulaient élever le prix de la viande et baisser le prix d'acquisition du bétail, elles trouveraient une limite naturelle dans la concurrence du mode actuel du commerce et seraient obligées de réduire leurs prix de vente.

D'autre part, ces abattoirs ne peuvent exister dans les régions déficitaires et dans les régions où les disponibilités sont assez minimes, et il y aurait là une nouvelle source de concurrence. L'entente reste possible mais ne serait guère dangereuse, elle ne pourrait avoir pour but que la détermination des débouchés de chaque établissement et de réduire au minimum les expéditions par petite quan-

tité. La seule crainte que puissent avoir les producteurs et les consommateurs, c'est que ces sociétés ne conservent pour elles une très grosse part des profits que prélèvent les intermédiaires, prenant ainsi la plus grosse part du gâteau pour ne laisser que les miettes.

Lorsque l'on parle d'abattoirs coopératifs, il ne faut pas voir si grand et prétendre établir un établissement pouvant rivaliser avec les abattoirs de nos grandes villes. Le type idéal d'abattoirs régionaux, dit M. Lucas, est pour nous dans les petits abattoirs étrangers. Pour qu'un tel abattoir puisse vivre et fonctionner d'une façon économique, il faut qu'il traite par jour 25 têtes de gros bétail et 300 de petit, soit 150 grosses têtes et 1.800 petites par semaine, c'est là un chiffre minime comparé à celui de la Villette où l'on sacrifie 5.000 têtes de gros bétail, 5.500 veaux, 39.500 moutons et 9.400 porcs par semaine. La consommation d'un tel abattoir, continue M. Lucas, correspond par jour à la production annuelle d'une ferme de 300 hectares et 300 à 400 agriculteurs de grande culture suffisent pour l'alimenter, ce qui correspond environ à 150.000 hectares, soit un cinquième de département ce qui place les producteurs les plus éloignés à 20 ou 25 kilomètres de l'abattoir. Pour éviter toute surprise, portons le rayon d'action à 30 kilomètres, ce qui nous permet de tenir compte de ce que la production n'a pas toujours l'importance que lui donne M. Lucas, de ce que, vraisemblablement, tous les agriculteurs n'y enverront pas leur bétail et enfin, de ce que les habitants consomment une partie du bétail produit.

Bien qu'il soit difficile de déterminer le capital que les coopérateurs devraient trouver pour réaliser une telle installation, M. Lucas nous donne, sinon le chiffre exact, du moins une idée :

Construction.....	200.000	francs.
Agencements mécaniques.....	40.000	—
Appareils frigorifiques.....	60.000	—
Matériel accessoire.....	100 000	—
Total	400.000	—

A ce chiffre, il faut ajouter un fonds de roulement pour assurer le bon fonctionnement pendant la première année, soit :

En personnel, comprenant : 1 directeur, 1 vétérinaire sanitaire 1 aide-vétérinaire, 1 comptable, 2 surveillants, 2 garçons, 25 bouchers, 3 tripiers, 9 ouvriers pour l'utilisation des sous-produits.....	120.000	francs.
En combustible.....	20.000	—
En imprévus.....	15.000	—
En amortissement de l'argent.....	30.000	—
	185.000	—

Soit donc un capital de 600.000 francs, c'est-à dire que chaque coopérateur aurait à verser pour la constitution du capital 25 francs par tête de gros bétail, 6 francs par porc et par veau, 3 fr. 30 par mouton qu'il aura à envoyer à l'abattoir dans l'année. C'est là une dépense relativement minime, mais qui empêchera quelques propriétaires et beaucoup de fermiers d'adhérer. En tous cas, c'est une entreprise industrielle délicate et les gros profits qu'elle peut donner, dépendent souvent de l'habileté du directeur et des relations commerciales qu'il saura établir avec les 50 ou 60 bouchers qui formeront la clientèle de l'établissement et qui pourront, eux aussi, verser une part du capital et participer dans les bénéfices.

Les abattoirs régionaux ont encore une grosse résistance à vaincre : leur installation diminuera l'importance des abatages dans un certain nombre de centres et réduira ainsi les recettes municipales souvent très importantes.

M Tuzet (1) évalue ainsi les recettes de la ville de Paris :

Marché de la Villette. — Droits de place, de séjour, désinfection, poids public, etc , 2 942 000 francs.

Abattoirs de la Villette et de Vaugirard, 18.736.912 fr. (budget de 1910).

Droits d'abri, de pesage des viandes et de la triperie, 1.631.603 francs.

Taxe d'octroi des viandes foraines, 5.853.000 francs.

Soit au total près de 30 millions.

Certes, la ville continuerait à percevoir les droits d'octroi et quelques autres taxes, mais le commerce des chevillards serait sensiblement réduit comme celui des commissionnaires en bestiaux, toutes les industries annexes, la triperie et tous les établissements qui traitent lessous-produits se trouveraient transportés en province.

Le Conseil municipal de Paris se trouve aujourd'hui en présence d'une situation délicate. La question de la reconstruction de la Villette reste en suspens depuis une douzaine d'années, elle devient de plus en plus urgente et, suivant que l'on estime que les abattoirs régionaux sont pratiques, économiques et prochainement réalisables, ou, au contraire, que le mode actuel est destiné à subsister, les travaux à exécuter ne sont plus les mêmes. La municipalité parisienne semble ne pas s'en préoccuper et, suivant en cela l'exemple de toutes les corporations de la Villette, ne s'occupe que de moderniser l'installation pour

(1) *Etude sur la vente des produits agricoles.*

la mettre en situation de répondre à tous les besoins du commerce actuel et d'éviter les critiques les plus graves qui sont adressées au marché et aux abattoirs. Cependant, c'est une dépense de 40 millions qu'on va engager et qui peut-être serait en grande partie inutile dans quelques années.

Mais, qu'il s'agisse d'abattoirs régionaux industriels ou d'abattoirs régionaux coopératifs, c'est toujours la Villette qui est principalement visée et ceci s'explique par son rôle de marché régulateur, son importance, sa mauvaise organisation actuelle, et surtout parce que c'est de là que viennent les plus grosses résistances.

En ne tenant pas compte de la résistance de tous les intérêts, réels ou supposés, qui veulent le maintien du marché de la Villette sur son type actuel ou sur un type modernisé, nous avons à examiner quels résultats pratiques on peut attendre des deux systèmes qu'on a proposés et qui reposent tous deux sur une modification fondamentale du régime du commerce de la viande.

Des abattoirs régionaux industriels du type américain, aussi importants ou même plus importants que la Villette, ne peuvent, pratiquement, être établis en France. Ils seraient en nombre trop minime, trop distants les uns des autres, augmenteraient les frais de transport et les pertes en résultant, auraient pour effet d'amener la suppression des abattoirs communaux et intercommunaux et de créer le monopole de la production de la viande. Une telle organisation aurait plus d'inconvénients que d'avantages et présenterait d'insurmontables difficultés d'organisation.

La création d'abattoirs régionaux coopératifs beaucoup plus modestes semble réalisable, mais se heurte,

elle aussi, à de grosses difficultés. La plus délicate est certainement la réalisation de l'accord entre le groupe des producteurs d'une part, celui des bouchers d'autre part et ceci, non pas seulement pendant la période de début, mais même alors que l'établissement est en période de fonctionnement normal. Un tel établissement peut s'établir sur trois types différents :

Coopérative de producteurs ; coopérative de bouchers ; coopérative de producteurs et de bouchers.

Quelque soit le mode adopté, la difficulté est toujours la même, c'est la détermination du prix d'achat des bestiaux et du prix de vente de la viande. Le problème, il est vrai, peut se simplifier et la coopérative peut toujours acheter au kilo net de viande abattue et il ne reste plus que la détermination de la qualité et du prix par qualité, c'est encore fort difficile.

La coopérative de producteurs groupe au moins 5 ou 6.000 cultivateurs qui produisent des animaux de catégories diverses et surtout de qualités différentes. La coopérative ne peut acheter qu'au kilo net de viande abattue, mais qui déterminera le cours et la qualité de la viande ? Ces deux opérations se feront différemment suivant le mode de vente employé par l'établissement. La vente peut se faire aux enchères ou à l'amiable sur un marché comme les Halles ; elle peut encore être faite directement aux bouchers soit à prix débattus pour chaque opération, soit avec des marchés portant sur une période assez longue, soit par plusieurs de ces procédés. Seule, la vente par marchés réguliers, permet à la coopérative d'éviter toute opération de spéculation et donne une détermination facile de la qualité et des prix : le prix d'achat est proportionnel au prix de vente

et la coopérative fixe à l'avance, pour un trimestre, les prix qu'elle paiera. La coopérative ne spécule pas, mais si une hausse vient à se produire, pendant toute la période de hausse, les producteurs auront intérêt à vendre en dehors de la coopérative. Il faut alors imposer aux adhérents l'obligation de fournir à la coopérative tout leur bétail. Les producteurs deviennent ainsi des spéculateurs, ce qui n'est guère dans le tempérament du paysan français et des spéculateurs à la baisse, ce qui est véritablement extraordinaire de la part des producteurs. Pour éviter cette difficulté, il faut que les bénéfices réalisés soient très considérables et permettent de fixer le prix d'achat bien au-dessus du prix que peuvent payer les négociants en bestiaux.

Enfin, lorsque le système sera généralisé, lorsqu'il n'y aura plus d'intermédiaires, comment s'établiront les prix, comment jouera la loi de l'offre et de la demande ? Nous sommes en présence d'un groupe de coopératives qui s'uniront, se renseigneront et se soutiendront pour vendre aussi cher que possible et en présence, d'autre part, de bouchers, eux aussi, étroitement unis mais matériellement obligés de s'adresser aux coopératives pour la grosse partie de leur approvisionnement. L'offre et la demande sont donc connues, mais avec cette réserve qu'elles varieront suivant que le prix sera plus ou moins élevé. Nous ne sommes plus sur les marchés actuels où le prix est déterminé par les besoins immédiats, l'offre immédiate et ses conditions, marchés qui se renouvellent à intervalles rapprochés, qui s'influencent les uns les autres et où les conditions économiques peuvent se modifier sensiblement d'une fois à l'autre. Nous sommes sur un marché où l'offre est indéterminée et pourra varier en plus ou en moins

suivant les conditions atmosphériques et l'état sanitaire du troupeau, et où toute opération est une opération de spéculation, mais pas de la part des bouchers qui fixent le prix de détail en conséquence. Or, ce rôle de spéculateur que la coopérative ne peut pas jouer, le cultivateur, lui, ne veut pas le jouer et nous nous heurtons, semble-t-il, à une impossibilité absolue, ou alors il faut introduire dans le système un spéculateur qui ne pourra être qu'un négociant en bestiaux.

Les abattoirs régionaux fonctionneraient alors sur les bases suivantes :

Les producteurs sont organisés coopérativement pour exploiter un abattoir et s'engagent à faire abattre tout leur bétail dans cet abattoir; en résumé vendent de la viande nette aux bouchers et négociants et exploitent coopérativement les sous-produits. Ils vendent ainsi le jour qui leur convient et au cours du jour, les viandes qu'ils entreposent dans le frigorifique de l'abattoir, peuvent vendre soit directement au boucher, soit à des intermédiaires spéculateurs ou non qui revendent ferme ou à terme, au jour le jour ou avec des marchés de durée plus ou moins longue. Dans ces conditions, les éleveurs, devenus industriels, ont le bénéfice normal de leur industrie et comme coopérateurs, le bénéfice supplémentaire d'une meilleure utilisation de tous les produits; comme éleveurs, ils bénéficient pour une part de la réduction des frais de marché et du prélèvement des intermédiaires, l'autre part revenant aux bouchers et aux consommateurs.

Quels sont maintenant les résultats qu'on pourrait attendre d'une coopérative de bouchers. Nous devons dire de suite que ce n'est là qu'une vue théorique dont la

réalisation est, pour l'instant, très improbable. Les bouchers tenus en laisse par les chevillards et les négociants en bestiaux, ne tenteront rien, de plus le nombre de bouchers adhérents à l'organisation serait au maximum de cent, ce qui les oblige à immobiliser un capital de plus de 6,000 francs, ce que beaucoup ne peuvent faire ; enfin, il n'y a pas de région qui puisse fournir, en proportion convenable, toutes les catégories de bétail dont les bouchers ont besoin. Ce que les bouchers ne peuvent pas faire, les maisons d'alimentation qui, comme Potin ou Damoy, ont donné une large place à la boucherie, les chevillards, qui sont des négociants en viandes, pourraient le faire par leurs propres moyens et réformer tout au moins en partie le régime du commerce de la viande. Les abattoirs régionaux seraient, dans ce cas, des établissements commerciaux appartenant soit à des particuliers, soit à des sociétés, les bouchers détaillants comme les producteurs n'y ont plus aucun rôle. Dans une entreprise aussi délicate que celle-là, il faut tenir compte des risques et reconnaître la nécessité d'un bénéfice important qui laisserait cependant place à une augmentation de prix du bétail vivant et à une diminution de prix de la viande. Une telle entreprise doit nécessairement faire de la spéculation et ces spéculations, faites par plusieurs entreprises connaissant aussi exactement que possible la situation économique, serviront à renseigner les éleveurs sur la valeur réelle de leurs produits.

Enfin, il nous reste à examiner le troisième type, coopérative à la fois de producteurs et de bouchers, coopérative qui donnerait le maximum d'économies, puisque tous les intermédiaires se trouveraient supprimés. Pendant la période transitoire, un tel établissement

pourra fonctionner : les bouchers achèteront au cours du marché, les producteurs vendront d'après le même cours, et le bénéfice net sera partagé, mais, avec la suppression progressive des marchés régulateurs, cet élément fera défaut et les deux groupements producteurs et bouchers entreront en lutte.

Toutes ces organisations imposent des dépenses considérables, il est, en effet, nécessaire d'avoir des moyens de transport appropriés, des frigorifiques dans tous les centres de consommation et des marchés pour la vente en gros des viandes dans les centres principaux. Si ces marchés étaient organisés d'une manière économique, les abattoirs régionaux, quelque soit leur type, pourraient y envoyer tout ou partie de leurs disponibilités qui seraient vendues au cours du jour. Dans le cas d'une coopérative de producteurs, le prix à revenir au vendeur serait fixé d'après une moyenne en tenant compte, par exemple, des prix obtenus pendant les 8 jours précédents et les 8 jours suivants. En réalité, il pourrait arriver que la coopérative conserve la viande dans ses entrepôts frigorifiques pendant un certain temps, dans l'espoir d'obtenir un prix de vente supérieur. Il y a là une question de mesure difficile à déterminer, plus délicate encore à observer.

CHAPITRE IV

CONCLUSION

La plus grosse part des polémiques et des projets visant à une réforme du marché de la viande en France, provient de la crise de la vie chère en 1911. Aujourd'hui, la crise subsiste pour tous les produits et la viande est, à l'heure actuelle, un des produits pour lesquels la situation s'est le plus améliorée. Cependant, dans l'ensemble, en faisant abstraction des conditions climatériques et sanitaires supposées normales, le prix de la viande peut hausser, en tous cas, il ne subira pas une baisse sensible.

La population mondiale augmente d'une façon très sensible, la consommation par tête augmente plus encore. Le bétail, au contraire, s'il a augmenté de poids, de rendement et de qualité, a vu ses effectifs réduits. Aux Etats-Unis, tandis que la population augmente de 26 % depuis 1900, la quantité de bétail diminue de 20 % ; par suite des prix élevés, on abat du bétail maigre et en particulier des bœufs, ce qui indique une nouvelle tendance à la diminution du cheptel. A côté de l'Angleterre, l'Allemagne, la Suisse, l'Italie et le Portugal sont

devenus des pays déficitaires. Le troupeau autrichien a subi une diminution d'environ 4 %. Les grands pays producteurs sont actuellement en mauvaise situation. L'Australie vient de subir une forte période de sécheresse et sa production sera réduite pendant quelques années. L'Argentine, qui a des débouchés de plus en plus larges, vient d'avoir trois saisons successives de sécheresse suivies d'une épidémie de fièvre aphteuse et un grand nombre de vaches et de génisses ont été sacrifiées, c'est un troupeau à reconstituer. Le Canada n'a que de faibles disponibilités. Le Brésil, le Mexique, Madagascar, l'Ouest africain français et tous les pays pouvant devenir exportateurs ne possèdent pas même un embryon d'organisation.

Tout ce que l'on peut espérer c'est de ne pas avoir à subir une nouvelle hausse à l'étranger, hausse amenant à une réduction des droits de douane qui faciliterait l'exportation du bétail français et, dans ces conditions, la réduction de nos droits de douane serait sans effet. De ce côté nous ne pouvons rien.

Nous ne pouvons rien non plus sur l'augmentation de la consommation, sur la faveur grandissante des morceaux de choix et des animaux jeunes, pas plus que sur l'augmentation de la main-d'œuvre agricole, industrielle et commerciale.

Toutes les mesures économiques proposées dans ces deux ordres d'idées ne pouvant donner le résultat voulu, c'est dans les progrès de la technique industrielle et commerciale que l'on a cherché, et nous croyons pouvoir dire trouvé, la véritable orientation.

Le point de départ se trouve dans l'industrialisation du traitement des sous-produits, qui est bientôt devenue l'industrialisation de l'abatage tout entier. On a introduit

dans les abattoirs le machinisme et la division du travail, ce qui implique nécessairement l'utilisation d'abattoirs régionaux.

Certes, les partisans de ce nouveau système exagèrent, peut-être volontairement, les bénéfices qui doivent résulter de son application. Mais, en prenant des chiffres très inférieurs à ceux qu'ils donnent, en estimant qu'il est impossible et même dangereux de supprimer tous les intermédiaires qui vivent du commerce du bétail, ce n'en est pas moins un progrès économique utile.

Palabrer sur les abattoirs régionaux, montrer les pertes dues au régime actuel, souligner le prélèvement des intermédiaires n'est rien, l'action est tout et c'est cette action qu'il faut favoriser.

La coopération dans la vente du bétail peut agir, dit M. Tuzet, (1) sous la condition qu'elle s'exerce avec tous les moyens dont on dispose ;

1° Les syndicats d'élevage, bien constitués, sont le premier échelon de cette organisation, parce qu'ils grouperont les petits et moyens éleveurs pour l'utilisation des reproducteurs de sélection ; il se formera, de ce fait, entre eux une première communauté d'intérêts ;

2° Les caisses d'assurances contre la mortalité du bétail formeront encore entre eux un lien d'intérêt, et assureront un état d'esprit de solidarité qui préparera l'entente pour la vente en commun.

Ces deux types d'organismes ont donc, outre leur intérêt direct, un rôle d'éducateur et, à ce double titre, ont droit à la sollicitude des pouvoirs publics. Avant de

(1) *Etude sur la vente des produits agricoles*, p. 24.

penser aux abattoirs régionaux, les agriculteurs éclairés doivent chercher à développer ces institutions d'un fonctionnement plus simple et qui sont encore trop peu répandues.

Tout en admettant, avec M. Tuzet (1), que l'opération commerciale se fera toujours mieux par les soins du spécialiste compétent, intéressé et responsable vis-à-vis des producteurs, on peut, croyons nous, faciliter dans certains cas la vente en commun du bétail des associations d'éleveurs, en permettant aux autorités militaires de passer avec elles des marchés de gré à gré.

Ce ne sont là que des mesures préparatoires et l'Etat devrait en outre faciliter, dans une large mesure, la réorganisation complète du commerce de la viande qui l'intéresse en réalité d'une façon très directe pour un grand nombre de causes.

Au point de vue de l'état sanitaire du troupeau et des épizooties, les abattoirs régionaux, en supprimant les longs transports et les réexpéditions, peuvent éviter, ou tout au moins réduire, la propagation des maladies contagieuses et rendre aussi peu fréquent que possible, l'emploi de réglementations sanitaires très gênantes pour les agriculteurs et le commerce du bétail.

Au point de vue de l'inspection des viandes, trop souvent mal faite ou pas faite du tout, les abattoirs régionaux réduiraient le nombre des tueries particulières et permettraient une surveillance convenable des animaux abattus, jouant ainsi un rôle important en matière d'hygiène.

(1) Voir *Supra*

Enfin, si le nouveau mode du commerce de la viande peut permettre un léger bénéfice aux producteurs et surtout aux petits producteurs, et une économie appréciable aux consommateurs, c'est un progrès qu'un gouvernement démocratique comme le nôtre ne peut qu'encourager. M. le Ministre de l'Agriculture, en réponse à la résolution votée sur la proposition de M. Soussial le 22 novembre 1911, se montre favorable, déclarant qu'il y aurait lieu toutefois de rechercher si les frais de réfrigération combinés avec les frais de transport en chemin de fer, n'absorbent pas l'économie résultant de l'abatage des animaux avant l'expédition.

En outre, c'est favoriser le développement de l'industrie du froid, d'origine française, pour laquelle nous nous sommes laissés distancer de beaucoup par un grand nombre de pays. Cette industrie ne vise pas que le commerce de la viande, mais encore la conservation des fruits et légumes et tend à faciliter une exportation intensive. Le froid est couramment utilisé dans la brasserie, la vinerie, et rend déjà de très grands services dans le commerce du lait.

Transformer le commerce de la viande, c'est réduire les frais de transport. éviter la désinfection trop souvent mal faite ; c'est rendre disponible pour d'autres usages une grosse partie des wagons actuellement utilisés pour le transport des bestiaux.

Au point de vue financier, c'est encore une bonne opération, car l'Etat est un gros acheteur de viande et une économie de quelques centimes au kilo dans les fournitures militaires n'est pas négligeable, surtout à un moment où l'on augmente les effectifs et où l'on parle de

créer dans la région de l'Est, déjà déficitaire en viande, un nouveau corps d'armée.

Au point de vue militaire propre, l'intérêt de la question est encore plus considérable. L'administration militaire a établi à ses frais, dans la région de l'Est et à Paris, des entrepôts frigorifiques qui coûtent fort cher et pratiquement, en temps de paix, ne servent à rien et sont au contraire une source de dépenses. Le développement des abattoirs régionaux supprimerait toutes ces dépenses, amènerait en peu de temps l'installation d'entrepôts frigorifiques sur tous les points du territoire, ce qui faciliterait le ravitaillement des armées en campagne.

Quel rôle doit avoir l'Etat dans cette transformation complète qui peut, nous devons le dire, avoir des répercussions assez graves notamment sur les finances des villes possédant des abattoirs basés sur le mode actuel du commerce ?

Nous sommes de ceux qui pensent, qu'en principe, l'Etat n'est pas apte à faire le commerce, surtout un commerce aussi délicat que celui dont nous nous occupons. Nous ne demanderons donc pas qu'il construise et encore moins qu'il exploite des abattoirs, ce n'est pas son rôle, mais il peut, par son appui moral et même financier, aider à la modification, surtout dans la période de début.

L'Etat devra continuer son appui aux syndicats d'élevage, aux caisses d'assurances contre la mortalité du bétail, aux caisses de crédit agricole. Permettre l'établissement d'abattoirs régionaux, agir près des Compagnies de chemins de fer pour obtenir la mise en usage d'une quantité suffisante de matériel approprié, plutôt que des réductions de tarif.

Permettre, dans la plus large mesure possible, les achats directs de l'armée aux producteurs ou mieux aux associations de producteurs. Donner, dans certains cas et sous certaines conditions, des subventions, soit à la construction, soit à l'utilisation des abattoirs régionaux. Ce serait certainement là une mesure fort désagréable pour ceux qui profitent de la situation actuelle, mais qui se justifie par des raisons militaires et financières. L'administration de la guerre possède cinq entrepôts frigorifiques : Paris-Villette, Verdun, Toul, Epinal et Belfort. Le premier n'a jamais servi au but auquel il était destiné, le second trop vieux, est appelé à disparaître avant d'avoir réellement fonctionné, les trois autres non plus n'ont pas été mis en service régulier, ils n'ont fonctionné qu'à vide ou avec de très petites quantités de viandes. L'utilisation a été onéreuse par suite de l'inexpérience du personnel, de l'incapacité de l'intendance et de sa sottise rivalité avec les vétérinaires spécialistes. Les frigorifiques privés supprimeraient toutes les difficultés. Les subventions à donner par l'Etat ne seraient que temporaires, ne viseraient que le fonctionnement des abattoirs régionaux, le résultat serait plus large, car les abattoirs régionaux amènent l'obligation d'installer des entrepôts frigorifiques dans tous les centres de consommation.

Les craintes de trust sont en réalité chimériques. Si la modification du régime commercial des viandes semble devoir être à peu près uniquement l'œuvre d'entreprises particulières, il est certain que les Sociétés qui voudront s'occuper de viandes auront d'autres buts, et parfois le commerce de la viande ne sera qu'un bénéfice accessoire pour l'entreprise. La Société des abattoirs et frigorifiques régionaux a, en effet, des objets multiples :

1° L'achat du bétail, l'abatage et la préparation de la viande à l'aide du froid, sa vente à la grande boucherie de détail et dans les centres importants : Paris, Saint-Etienne, Toulouse, le midi de la France et à l'armée ;

2° La préparation sommaire des sous-produits, abats, sang, cuir, cornes, os, triperie etc. ;

3° La location des chambres froides pour le commerce des fruits, légumes, œufs ;

4° La fabrication et la vente de la glace ;

5° L'organisation accessoire d'industries annexes pour traiter les sous-produits : la création de dépôts froids dans les grands centres, transports, etc. ;

6° La création d'entrepôts froids pour le commerce des denrées périssables.

Une telle Société aura une tendance naturelle à faire le commerce de toutes les denrées périssables, et, suivant la nature des productions de la région comprise dans le champ d'action de l'établissement, elle développera plus particulièrement telle ou telle branche.

Certes le développement de l'industrie frigorifique provoquerait, si non une révolution, du moins une rénovation complète, non seulement dans le commerce de la viande, mais encore dans celui de toutes les denrées agricoles périssables. Les différents établissements n'ayant pas pour objet un commerce identique ne se trouveront en concurrence que sur quelques points et cette concurrence restreinte ne semble pas favorable à l'établissement d'un cartel qui, pratiquement, doit viser une marchandise toujours identique à elle-même, ce n'est le cas d'aucune denrée périssable.

Nous pensons donc qu'il y a lieu d'encourager les débuts de l'industrie du froid en France, qu'il y a lieu de

faciliter l'établissement d'abattoirs régionaux, d'entrepôts frigorifiques destinés à toutes les denrées périssables. Producteurs et consommateurs ne peuvent qu'y gagner, quelque soit le mode d'organisation des établissements.

Ce que nous trouvons de plus surprenant, en matière de viandes, c'est que cette œuvre de modernisation ne soit pas tout au moins en partie l'œuvre des négociants en bestiaux et des chevillards.

VU :

Le Président,

HITIER.

VU :

Le Doyen,

F. LARNAUDE.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,

L. LIARD.

BIBLIOGRAPHIE

- RICHARD BLOCH. — *Le Commerce des bestiaux et de la viande et les transports par chemin de fer.* (Revue politique et parlementaire, août 1908).
- FACQUE R. — *Les Halles et les Marchés alimentaires de Paris.* (Librairie L. Larose et L. Tenin).
- ARMAND GAUTHIER. — *L'Alimentation et les Régimes.*
- GINIEIS. — *Zootecnie spéciale — La Connaissance du bétail.*
- GOER DE HERVÉ. — *L'Abattoir industriel.* (Extrait des mémoires de la Société des Ingénieurs civils de France).
- Comte IMBART DE LA TOUR. — *La Production, l'Elevage et le Commerce du bétail en France et à l'étranger.*
- LAGORSE (DE). — *Congrès de l'élevage du bétail* (14 et 15 février 1912). — *Compte rendu des travaux.*
- J. LE CONTE — *L'Agriculture dans ses rapports avec le pain et la viande. — Aperçus généraux sur le bétail français et les transformations qu'il a subies au cours du XIX^e siècle.*
- LOVERDO. — *Construction des abattoirs.*
- J. LUCAS. — *Abattoirs agricoles coopératifs*
- H. MARTEL — *Abattoirs et Marchés aux bestiaux. L'Industrie des abattoirs* (Librairie Dunod et Pinat).
- F. MOUNET. — *La Viande en temps de guerre.*
- MOREAU. — *L'Abattoir moderne.*
- D^r PAGÈS. — *Hygiène pour tous.*

- RAYNAL. — *Des Fraudes dans l'armée et le commerce du bétail. — Expertise des viandes militaires.*
- ROLLIN. — *La Vente du bétail de boucherie et le marché de la Villette.* (Rapport présenté au VI^e Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricole).
- HENRI TUZET. — *Etude sur la vente des produits agricoles.*
- VINCEY. — *Le Prix de la viande à Paris.*
- Notice sur le Commerce des produits agricoles. — Production animale* (Ministère de l'Agriculture).
-

JOURNAUX ET REVUES

-
- Almanach de la Coopération française et suisse.*
- Bulletin du Bureau des institutions économiques.*
- Bulletin mensuel de l'Office des renseignements agricoles.*
- Bulletin des Séances de la Société nationale d'agriculture de France.* (Compte rendu mensuel).
- Le Fermier.*
- L'Hygiène de la Viande et du Lait.* (Revue mensuelle)
- Journal de la Boucherie de Toulouse et de la région du Sud-Ouest.*
- Journal du Syndicat de la Boucherie de Paris.*
- L'Industrie frigorifique.* (Revue mensuelle).
- Le Courrier du Commerce.*
- La Boucherie en gros de Paris.*
- Revue pratique des Abattoirs et de l'Inspection des viandes et comestibles.* (Revue mensuelle).
- Recueil de Médecine et d'Hygiène vétérinaires.*
- Statistique agricole annuelle.*

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE PRÉLIMINAIRE, — La hausse du prix de la viandes ; les causes.....	3

PREMIÈRE PARTIE

La Production et la Consommation française.

CHAPITRE I. — La production française, mode de production ; importance.....	35
CHAPITRE II. — La consommation	75
CHAPITRE III. -- Le mouvement des importations et des exportations.....	95

DEUXIÈME PARTIE

Le Mode actuel du Commerce du bétail.

La Réglementation.

CHAPITRE I. — La réglementation du commerce du bétail et de la viande.....	111
CHAPITRE II. — La vente de la viande.....	139
CHAPITRE III. — Les différents types de marchés aux bestiaux.....	156
CHAPITRE IV. — Les foires et les marchés d'appro- visionnement	166

TABLE DES MATIÈRES 331

	Pages
CHAPITRE V. — Les marchés de réexpédition. — La Villette.....	179
CHAPITRE VI. — Les fournitures militaires.....	204
CHAPITRE VII — Les transports de viande et de bétail.....	221

TROISIÈME PARTIE

Les Réformes.

CHAPITRE I. — Les frais résultant de l'organisation du marché.....	247
CHAPITRE II. — Les réformes de détail.....	266
CHAPITRE III. — Les abattoirs régionaux.....	290
CHAPITRE IV. — Conclusion	319
BIBLIOGRAPHIE	328
